叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 五十种沙拉(fifty Salads) 000001

2. 五十种沙拉(fifty Salads) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

五十种沙拉(Fifty Salads)
第1/2页

['fɪfti] ['sælədz]
FIFTY **SALADS**
五十 沙拉

五十种沙拉

[baɪ]
BY
经过

经过

['tɔməs] [dʒeɪ] . ['mɜːrri] ,
THOMAS **J** **.** **MURREY** **,**
托马斯 J . 默里 ,

托马斯·J·默里

['ɔːθər] [ʌv; əv] " ['fɪfti] [suːps] , "
Author **of** **"** **Fifty** **Soups** **,** **"**
作者 的 " 五十 汤 , "

《五十种汤》的作者

" ['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] ['resəpɪz] , " [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
" **Valuable** **Cooking** **Recipes** **,** **"** **Etc** **.**
" 有价值的 烹饪 食谱 , " ETC .

“珍贵的烹饪食谱”等等。

['fɔːrmərli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərər][ʌv; əv][ðə; ði][ˌkɑːntɪ'nent(ə)l]
Formerly **professional** **Caterer** **of** **the** **Continental**
以前 专业的 餐饮服务商 的 这 大陆

曾任大陆地区专业餐饮承办人

[hoʊ'tel] , [ˌfɪlə'delfɪr] , [ænd; ənd]['æstər] [haʊs] ,
Hotel **,** **Philadelphia** **,** **and** **Astor** **House** **,**
酒店 , 费城 , 和 阿斯托 房子 ,

费城酒店和阿斯特府

[nuː] [jɔːk] .
New **York** **.**
新的 约克 .

纽约。

[nuː] [jɔːk]
NEW **YORK**
新的 约克

纽约

[waɪt] , [stoʊks] , & ['ælən]
WHITE **,** **STOKES** **,** **&** **ALLEN**
白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦

怀特、斯托克斯和艾伦

['pʌblɪʃərz]
PUBLISHERS
出版商

出版商

['kɑ:piraɪt] , - ,
Copyright , 1885 ,
版权 , - ,

版权所有，1885年

[baɪ] [waɪt] , [stoʊks] , & ['ælən] . [[θri:]]
By WHITE , STOKES , & ALLEN . [3]
经过 白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦 . [3]

作者：WHITE、STOKES 和 ALLEN。[3]

['kɑ:ntents] .
CONTENTS .
内容 .

内容。

[ri'ma:ks] [ɑ:n]['sæləʤ] , ['sɛvən]
Remarks on Salads , 7
评论 在 沙拉 , 7

关于沙拉的评论，7

['bɔ:rɪʤ] [fɔ:r; fər]['sæləʤ] , [eɪt]
Borage for Salads , 8
琉璃苣 为了 沙拉 , 8

琉璃苣沙拉，8

[pleɪn] ['sæləd] ['dresɪŋ] , [naɪn]
Plain Salad Dressing , 9
清楚的 沙拉 敷料 , 9

原味沙拉酱，9

['meɪəneɪz] , -
Mayonnaise , 10
蛋黄酱 , -

蛋黄酱，10

['æntʃoʊvi] ['sæləd] , -
Anchovy Salad , 10
凤尾鱼 沙拉 , -

凤尾鱼沙拉，10

[ə'spærəgəs] ['sæləd] , -
Asparagus Salad , 10
芦笋 沙拉 , -

芦笋沙拉，10

[bi:nz] , ['li:mə; 'laɪmə] , ['sæləd][ʌv; əv] , -
Beans , Lima , Salad of , 11
豆子 , 利马 , 沙拉 的 , -

豆类、利马豆、沙拉，11

[bi:f] ['sæləd] , -
Beef Salad , 11
牛肉 沙拉 , -

牛肉沙拉，11

[bi:t] [li:vz] ['sæləd] , -
Beet Leaves Salad , 12
甜菜 树叶 沙拉 , -

甜菜叶沙拉，12

['bloʊtər] , ['jɑ:məθ] , ['sæləd][ʌv; əv] , -
Bloater , Yarmouth , Salad of , 12
胀气者 , 雅茅斯 , 沙拉 的 , -

布洛特，雅茅斯，沙拉，12

['brekfəst] ['sæləd] , -
Breakfast Salad , 12
早餐 沙拉 , -

早餐沙拉，12

['brʌslz] - [spraʊts] ['sæləd] , -
Brussels - Sprouts Salad , 13
布鲁塞尔 - 芽苗菜 沙拉 , -

抱子甘蓝沙拉，13

['kærət] ['sæləd] , -
Carrot Salad , 13
胡萝卜 沙拉 , -

胡萝卜沙拉，13

['kɑ:liflaʊər] ['sæləd] , -
Cauliflower Salad , 13
菜花 沙拉 , -

花椰菜沙拉，13

[sə'leriæk]['sæləd] , -
Celeriac Salad , 14
芹菜根 沙拉 , -

芹菜根沙拉，14

['seləri] ['sæləd] , -
Celery Salad , 14
芹菜 沙拉 , -

芹菜沙拉，14

['tʃeri] ['sæləd] , -
Cherry Salad , 15
樱桃 沙拉 , -

樱桃沙拉，15

['tʃɪkəri] ['sæləd] , -
Chicory Salad , 15
菊苣 沙拉 , -

菊苣沙拉，15

['tʃɪkɪn] ['sæləd] , -
Chicken Salad , 15
鸡 沙拉 , -

鸡肉沙拉，15

['kɑ:dfɪʃ] ([sɔ:lt]) ['sæləd] , - [[fɔ:r]]
Codfish (Salt) Salad , 17 [4]
鳕鱼 (盐) 沙拉 , - [4]

鳕鱼（盐）沙拉，17[4]

[kɔ:rn]['sæləd] , [ɔ:r] ['fetikəs] , -
Corn Salad , or Fetticus , 17
玉米 沙拉 , 或者 费蒂克斯 , -

玉米沙拉，或称费蒂库斯，17

[kræb]['sæləd] , -
Crab Salad , 17
螃蟹 沙拉 , -

蟹肉沙拉，17

[kreɪ] - [fɪʃ] ['sæləd] , -
Cray - fish Salad , 18
克雷 - 鱼 沙拉 , -

小龙虾沙拉，18

[kres] ['sæləd] , -
Cress Salad , 18
豆瓣菜 沙拉 , -

西洋菜沙拉，18

['kju:kʌmbər]['sæləd] , -
Cucumber Salad , 19
黄瓜 沙拉 , -

黄瓜沙拉，19

['kɜ:rənt] ['sæləd] , -
Currant Salad , 19
黑醋栗 沙拉 , -

醋栗沙拉，19

['dændɪlaɪən]['sæləd] , -
Dandelion Salad , 19
蒲公英 沙拉 , -

蒲公英沙拉，19

[dju'ma:]['sæləd] , -
Dumas Salad , 20
大仲马 沙拉 , -

杜马斯沙拉，20

['i:lz] , ['meɪəneɪz] [ʌv; əv] , -
Eels , Mayonnaise of , 20
鳗鱼 , 蛋黄酱 的 , -

鳗鱼，蛋黄酱，20

[eg] ['sæləd] , -
Egg Salad , 21
蛋 沙拉 , -

鸡蛋沙拉，21

['endaɪv,'endɪv]['sæləd] , -
Endive Salad , 21
苣荬菜 沙拉 , -

菊苣沙拉，21

['eskəroʊl]['sæləd] , -
Escarole Salad , 21
菊苣 沙拉 , -

菊苣沙拉，21

[frɑ:g]['sæləd] , -
Frog Salad , 22
青蛙 沙拉 , -

青蛙沙拉，22

[hɜ:rb] [fɔ:r; fər]['sælədz] , -
Herbs for Salads , 22
草药 为了 沙拉 , -

沙拉香草，22

['herɪŋ] ['sæləd] , -
Herring Salad , 23
鲱鱼 沙拉 , -

鲱鱼沙拉，23

[hɑ:p]['sæləd] , -
Hop Salad , 23
跳 沙拉 , -

啤酒花沙拉，23

[ɪˈtæliən]['sæləd] , -
Italian Salad , 24
意大利语 沙拉 , -

意大利沙拉，24

[læm] ['sæləd] , -
Lamb Salad , 24
羊肉 沙拉 , -

羊肉沙拉，24

['letɪs] ['sæləd] , -
Lettuce Salad , 25
莴苣 沙拉 , -

生菜沙拉，25

['lɑ:bstər]['sæləd] , -
Lobster Salad , 25
龙虾 沙拉 , -

龙虾沙拉，25

['melən]['sæləd] , -
Melon Salad , 26
瓜 沙拉 , -

甜瓜沙拉，26

[mɪnt]['sæləd] , -
Mint Salad , 26
薄荷 沙拉 , -

薄荷沙拉，26

['ɔrɪndʒ] ['sæləʤ] , -
Orange Salads , 26
橙子 沙拉 , -

橙子沙拉，26

['ɔɪstər] ['sæləd] , -
Oyster Salad , 27
牡蛎 沙拉 , -

牡蛎沙拉，27

['pɪdʒɪn] ['sæləd] , -
Pigeon Salad , 27
鸽子 沙拉 , -

鸽子沙拉，27

['paɪnæp(ə)l]['sæləd] , - [[faɪv]]
Pineapple Salad , 27 [5]
菠萝 沙拉 , - [5]

菠萝沙拉，27[5]

[pəˈteɪtoʊ]['sæləd] , -
Potato Salad , 28
土豆 沙拉 , -

土豆沙拉，28

[prɔ:n] ['sæləd] , -
Prawn Salad , 28
虾 沙拉 , -

鲜虾沙拉，28

['ræbɪt] ['sæləd] , -
Rabbit Salad , 29
兔子 沙拉 , -

兔肉沙拉，29

['sæmən] ['sæləʤ] , -
Salmon Salads , 29
三文鱼 沙拉 , -

三文鱼沙拉，29

[ˌsɑːr'diːn]['sæləd] , -
Sardine Salad , 30
沙丁鱼 沙拉 , -

沙丁鱼沙拉，30

['skɑːləp]['sæləd] , -
Scollop Salad , 30
扇贝 沙拉 , -

扇贝沙拉，30

[tə'meɪtoʊ]['sæləd] , -
Tomato Salad , 31
番茄 沙拉 , -

番茄沙拉，31

[iː] . [siː] . - [es]['sæləd] ['dresɪŋ] , -
E . C . ' s Salad Dressing , 31
E . C . - s 沙拉 敷料 , -

EC沙拉酱，31

[es] . [ef] . - [es] [ʃrɪmp] ['sæləd] , - [['sɛvən]]
S . F . ' s Shrimp Salad , 32 [7]
S . F . - s 虾 沙拉 , - [7]

旧金山虾沙拉，32[7]

[riˈmaːks] [ɑːn] ['sælədz] .
REMARKS ON SALADS .
评论 在 沙拉 .

关于沙拉的评论。

[ʌv; əv][ðə; ði] ['meni] [və'raɪətiz] [ʌv; əv] [fuːd] ['deɪli] [kən'sʊmd] , [nʌn] [ɑːr; ər] [mɔːr] [ɪm'pɔːrt(ə)nt][ðæn; ðən]
Of the many varieties of food daily consumed , none are more important than
的 这 许多 品种 的 食物 日常的 消耗 , 没有任何 是 更多的 重要的 比
[ə; eɪ]['sæləd] , ['raɪtli] [kɔm'paundid] .
a salad , rightly compounded .
一个 沙拉 , 没错 复合 .

在人们日常食用的众多食物中，没有比搭配得当的沙拉更重要的了。

[ænd; ənd][ðer; ðər][ɪz] ['nʌθɪŋ] [mɔːr] [ɪg'zæspəreɪtɪŋ][ðæn; ðən][æn; ən] [ɪn'fɪriər] [wʌn] .
And there is nothing more exasperating than an inferior one .
和 那里 是 没有什么 更多的 可气 比 一个 下 一 .

没有什么比劣质产品更令人恼火的了。

[ðə; ði]['sæləd][ɪz][ðə; ði] [prɪns] [ʌv; əv][ðə; ði]['menjuː] ,
The salad is the Prince of the Menu ,
这 沙拉 是 这 王子 的 这 菜单 ,

沙拉是菜单上的王者，

[ænd; ənd] [ɔːl'ðoʊ] [ə; eɪ] ['dɪnər] [biː; bi]['pɜːrfɪkt][ɪn] ['evri] ['ʌðər] ['diːteɪl] [ɪk'sept] [ðə; ði]['sæləd] ,
and although a dinner be perfect in every other detail except the salad ,
和 虽然 一个 晚餐 是 完美的 在 每一个 其他 细节 除了 这 沙拉 ,

虽然晚餐除了沙拉以外其他细节都完美无瑕，

[ðə; ði] [ə'fer] [wɪl] [biː; bi]['voʊtɪd][ə; eɪ] ['feɪljər] [ɪf] [ðæt] [biː; bi] [pʊr] .
the affair will be voted a failure if that be poor .
这 事务 将要 是 投票 一个 失败 如果 那 是 贫穷的 .

如果效果不佳，这件事将被判定为失败。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈðerfɔːr] [ˈnesəseri] [fɔːr; fər] [ðoʊz] [ˈkɔntempleitɪŋ] [ˈdɪnər] - [ˈgɪvɪŋ] ,

It	is	therefore	necessary	for	those	contemplating	dinner	-	giving	,
它	是	所以	必要的	为了	那些	沉思	晚餐	-	给予	,

因此，对于那些正在考虑准备晚餐的人来说，这是必要的。

[tuː; tə] [ˈpɜːrsənəli] [ˌoʊvərˈlʊk] [ðə; ði] [ˌprepəˈreɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈsæləd] [ɪf] [ðeɪ] [wɪʃ] [ˈfeɪvərəbl]

to	personally	overlook	the	preparation	of	the	salad	if	they	wish	favorable
到	亲自	俯瞰	这	准备	的	这	沙拉	如果	他们	希望	有利

[ˈkrɪtɪsɪzəm] .

criticism	.
批评	.

如果他们希望得到好评，就必须亲自监督沙拉的制作。

[tuː; tə] [bɪˈkʌm] [ə; eɪ] [ˈpɜːrfɪkt] [ˈsæləd] - [ˈmeɪkər] , [duː] [nɑːt] [əˈtempt] [tuː] [mʌtʃ] [æt; ət] [fɜːrst] ;

To	become	a	perfect	salad	-	maker	,	do	not	attempt	too	much	at	first	;
到	变得	一个	完美的	沙拉	-	制造商	,	做	不是	试图	也	很多	在	第一的	;

要想成为一名完美的沙拉制作者，一开始不要尝试太多；

[ˈpræktɪs] [ɑːn] [pleɪn] [ˈsælədz] [ænd; ənd] [pleɪn] [ˈdresɪŋz] [bɪˈfɔːr] [juː; jʊ] [traɪ] [ˌkɑːmbɪˈneɪʃ(ə)n] [ˈsælədz] ,

practise	on	plain	salads	and	plain	dressings	before	you	try	combination	salads	,
实践	在	清楚的	沙拉	和	清楚的	敷料	前	你	尝试	组合	沙拉	,

[ˈfænsi] [ˈdresɪŋz] ,

fancy	dressings	,
想要	敷料	,

在尝试混合沙拉和花式沙拉酱之前，先用简单的沙拉和简单的沙拉酱练习一下。

[ænd; ənd] [ɪˈlæbərət] [gɑːrnɪʃɪŋz] , [ænd; ənd] [juː; jʊ] [wɪl] [suːn] [bɪˈkʌm] [prəˈfɪʃ(ə)nt] [ɪn] [ðə; ði] [ɑːrt] .

and	elaborate	garnishings	,	and	you	will	soon	become	proficient	in	the	art	.
和	精心制作的	装饰物	,	和	你	将要	很快	变得	精通	在	这	艺术	.

加上精美的装饰，你很快就会精通这门艺术。

[duː] [nɑːt] [prɪˈper] [pleɪn] [ˈsælədz] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ˈmoʊmənt] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ˈwɑːntɪd] [æt; ət] [ˈteɪbl] .

Do	not	prepare	plain	salads	until	the	moment	they	are	wanted	at	table	.
做	不是	准备	清楚的	沙拉	直到	这	片刻	他们	是	通缉	在	桌子	.

不要提前准备清沙拉，等到餐桌上需要的时候再做。

[ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [biː; bi] [mɪkst] [lɔːŋ] [bɪˈfɔːr] [[eɪt]]

Should	they	be	mixed	long	before	[	8	]
应该	他们	是	混合	长的	前	[	8	]

它们应该在很久以前就混合在一起[8]

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [sɜːrvd] , [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ðə; ði] [ˈletɪs] [ˈflæbi] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈdresɪŋ] [ˈwɔːtəri]

they	are	served	,	you	will	find	the	lettuce	flabby	and	the	dressing	watery
他们	是	服务	,	你	将要	寻找	这	莴苣	松弛	和	这	敷料	水状的

[ænd; ənd] [ɪnˈsɪpɪd] .

and	insipid	.
和	平淡	.

端上来之后，你会发现生菜蔫软了，酱汁稀薄无味。

[ðə; ði] [ɪmˈpɔːrt(ə)ns] [ʌv; əv] [ˈjuːzɪŋ] [nʌn] [bʌt; bət] [ðə; ði] [ˈpjʊrɪst] [ˈkɔndimənt] [mʌst; məst] [nɑːt] [biː; bi]

The	importance	of	using	none	but	the	purest	condiments	must	not	be
这	重要性	的	使用	没有任何	但	这	最纯净的	调味品	必须	不是	是

[ˌoʊvərˈlʊkt] ,

overlooked	,
被忽视的	,

务必重视只使用最纯正的调味品。

[fɔːr; fər] [ə; eɪ] [ˈpɜːrfɪkt] [ˈsæləd] [ˈkænɑːt] [biː; bi] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ɪnˈfɪrɪər] [ɪnˈgriːdiənts] .

for	a	perfect	salad	cannot	be	made	with	inferior	ingredients	.
为了	一个	完美的	沙拉	不能	是	制成	和	下	原料	.

一份完美的沙拉绝不能用劣质食材制作。

[ˈgɑːnɪʃɪŋ] [ɔːr] [ˈdekəreɪtɪŋ] [ˈsælədz][ˈprez(ə)nts][æn; ən] [ˌɑːpərˈtuːnəti] [fɔːr; fər] [dɪˈspleɪɪŋ] [ɑːrˈtɪstɪk] [teɪst]
Garnishing **or** **decorating** **salads** **presents** **an** **opportunity** **for** **displaying** **artistic** **taste**
装饰 或者 装饰 沙拉 礼物 一个 机会 为了 显示 艺术 品尝
[ænd; ənd][ˈdʒʌdʒmənt] .
and **judgment** **.**
和 判断 .

为沙拉增添装饰或点缀，是展现艺术品味和判断力的机会。

[ðə; ði][moʊst] [dɪˈlɪʃəsli] [ˈblendɪd] [ˈsæləd] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] [əˈpriːʃieɪtɪd] [ənˈles] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [əˈtræktɪv] [ɪn]
The **most** **deliciously** **blended** **salad** **will** **not** **be** **appreciated** **unless** **it** **is** **attractive** **in**
这 最多 美味 混合 沙拉 将要 不是 是 感谢 除非 它 是 吸引人的 在
[əˈpɪrəns] .
appearance **.**
外貌 .

即使沙拉的食材搭配再美味，如果外观不吸引人，也不会有人欣赏。

[noʊ][ɪgˈzækt] [ruːl] [kæn; kən][biː; bi][leɪd] [daʊn] [fɔːr; fər] [ˈgɑːnɪʃɪŋ] ;
No **exact** **rule** **can** **be** **laid** **down** **for** **garnishing** **;**
不 精确的 规则 能 是 铺设 向下 为了 装饰 ;

装饰方面没有确切的规则；

[mʌtʃ] [dɪˈpendz] [ɑːn][ðə; ði]['dʒʌdʒmənt][ænd; ənd] [gʊd] [teɪst] [ʌv; əv][ðə; ði]['sæləd]['meɪkər] .
much **depends** **on** **the** **judgment** **and** **good** **taste** **of** **the** **salad** **maker** **.**
很多 取决于 在 这 判断 和 好的 品尝 的 这 沙拉 制造商 .

很大程度上取决于沙拉制作者的判断力和品味。

[əˈrɪdʒən(ə)l][aɪˈdiːəz][ɑːr; ər] [kəˈmendəbl] .
Original **ideas** **are** **commendable** **.**
原来的 想法 是 值得称赞 .

原创的想法值得称赞。

[waɪld] [ˈflaʊərz] [ˈniːtli] [əˈreɪndʒd] [wɪð; wɪθ] [ˈɔːltərnət] [tʌfts] [ʌv; əv] [griːn] [ɑːr; ər] [ˈveri] [ˈprɪti] [ˈdʊrɪŋ]
Wild **flowers** **neatly** **arranged** **with** **alternate** **tufts** **of** **green** **are** **very** **pretty** **during**
荒野 花朵 整齐地 安排 和 备用 簇绒 的 绿色的 是 非常 漂亮的 期间
[wɔːrm] [ˈweðər] .
warm **weather** **.**
温暖的 天气 .

温暖的天气里，野花整齐地排列着，与绿叶交错，非常漂亮。

[ˈdʊrɪŋ] [koʊld] [ˈweðər] [ˈgɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ˈprɪti] [dɪˈzaɪnz] [kʌt] [frʌm; frəm] [biːts] , [ˈtɜːnɪps] , [ˈrædɪʃiz] ,
During **cold** **weather** **garnish** **with** **pretty** **designs** **cut** **from** **beets** **,** **turnips** **,** **radishes** **,**
期间 寒冷的 天气 装饰 和 漂亮的 设计 切 从 甜菜 , 萝卜 , 萝卜 ,
[ˈselәri] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
celery **,** **etc** **.**
芹菜 , ETC .

天气寒冷时，可以用甜菜根、芜菁、萝卜、芹菜等蔬菜切出漂亮的图案来装饰。

[ˈbɔːrɪdʒ] [fɔːr; fər][ˈsælədz] . — [ðɪs] [ɪz][æn; ən] [ˈeksələnt] [ɪnˈgriːdiənt] [ɪn] [ˈnɪrli] [ɔːl][ˈvedʒtəb(ə)l][ˈsælədz] .
Borage **for** **Salads** **.** **—** **This** **is** **an** **excellent** **ingredient** **in** **nearly** **all** **vegetable** **salads** **.**
琉璃苣 为了 沙拉 . — 这 是 一个 出色的 成分 在 几乎 全部 蔬菜 沙拉 .

琉璃苣可用于沙拉——这几乎是所有蔬菜沙拉的绝佳配料。

[ˈkʌvər] [ə; eɪ] [ʃæmˈpeɪn] - [ˈbɑːt(ə)l][wɪð; wɪθ] [rɔː] [ˈkɑːt(ə)n][ɔːr] [ˈhevi] , [kɔːrs] [ˈflænl] ; [ˈfæsn] [ˌaɪ ˈtiː]
Cover **a** **champagne** **-** **bottle** **with** **raw** **cotton** **or** **heavy** **,** **coarse** **flannel** **;** **fasten** **it**
覆盖 一个 香槟酒 - 瓶子 和 生的 棉布 或者 重的 , 粗 绒布 ; 系 它
[wɪð; wɪθ] [θred] ;
with **thread** **;**
和 线 ;

用原棉布或厚重的粗法兰绒布包裹香槟酒瓶；用线缝好；

[set][ðə; ði]['bɑːt(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [suːp] - [pleɪt] , [ænd; ənd] [pɔːr] [wɔːrm]['wɔːtər]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .

set	**the**	**bottle**	**in**	**a**	**soup**	**-**	**plate**	**,**	**and**	**pour**	**warm**	**water**	**over**	**it**	**.**
放	这	瓶子	在	一个	汤	-	盘子	,	和	倒	温暖的	水	超过	它	.

将瓶子放在汤盘里，然后倒入温水。

[soʊk] [ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv] ['bɔːrɪdʒ] [siːdz] [ɪn][wɔːrm]['wɔːtər][fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] [[naɪn]]

Soak	**a**	**handful**	**of**	**borage**	**seeds**	**in**	**warm**	**water**	**for**	**fifteen**	**[**	**9**	**]**
浸泡	一个	少数	的	琉璃苣	种子	在	温暖的	水	为了	十五	[	9	]

将一把琉璃苣种子浸泡在温水中十五[9]

['mɪnɪts] ; [dreɪn] , [ænd; ənd][wɜːrk][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['flænl] [ə'raʊnd][ðə; ði]['bɑːt(ə)l] , [æz; əz]

minutes	**;**	**drain**	**,**	**and**	**work**	**them**	**into**	**the**	**flannel**	**around**	**the**	**bottle**	**,**	**as**
分钟	;	流走	,	和	工作	他们	进入	这	绒布	大约	这	瓶子	,	作为

['iːvnli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

evenly	**as**	**possible**	**.**
均匀地	作为	可能的	.

几分钟后；沥干水分，然后尽可能均匀地将它们揉进瓶子周围的法兰绒里。

[pleɪs] [ðə; ði]['bɑːt(ə)l][ænd; ənd] [suːp] - [pleɪt] [ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] , [dɑːrk] [pleɪs] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [siːdz] [spraʊt] ;

Place	**the**	**bottle**	**and**	**soup**	**-**	**plate**	**in**	**a**	**warm**	**,**	**dark**	**place**	**until**	**the**	**seeds**	**sprout**	**;**
地方	这	瓶子	和	汤	-	盘子	在	一个	温暖的	,	黑暗的	地方	直到	这	种子	发芽	;

将瓶子和汤盘放在温暖、黑暗的地方，直到种子发芽；

[ðen] [brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [laɪt] .

then	**bring**	**it**	**to**	**the**	**light**	**.**
然后	带来	它	到	这	光	.

然后把它公之于众。

[kiːp] ['wɔːtər][ɪn][ðə; ði] [pleɪt] ['kɑːnstəntli] .

Keep	**water**	**in**	**the**	**plate**	**constantly**	**.**
保持	水	在	这	盘子	不断地	.

保持盘子里有水。

[wen] [ðə; ði] [ʃuːts] [ɑːr; ər][ə; eɪ] [fjuː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] , [trɪm][ðem; ðəm] [ɔːf] , [æz; əz]['wɑːntɪd] ,

When	**the**	**shoots**	**are**	**a**	**few**	**inches**	**long**	**,**	**trim**	**them**	**off**	**,**	**as**	**wanted**	**,**
什么时候	这	芽	是	一个	很少	英寸	长的	,	修剪	他们	离开	,	作为	通缉	,

当幼苗长到几英寸长时，根据需要修剪掉。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə]['eni]['sæləd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] .

and	**add**	**them**	**to**	**any**	**salad**	**with**	**a**	**plain**	**dressing**	**.**
和	添加	他们	到	任何	沙拉	和	一个	清楚的	敷料	.

可以把它们加入任何搭配清淡沙拉酱的沙拉中。

[pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] [ɪz][əd'mɪsəb(ə)l][wɪð; wɪθ] ['nɪrli] [ɔːl]['sæləʤ] .

Plain	**Salad**	**Dressing**	**is**	**admissible**	**with**	**nearly**	**all**	**salads**	**.**
清楚的	沙拉	敷料	是	可采纳	和	几乎	全部	沙拉	.

几乎所有沙拉都可以搭配原味沙拉酱。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'poʊzd] [ʌv; əv][ɔɪl] , ['vɪnɪgər] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd] ['nʌθɪŋ] [els] .

It	**is**	**composed**	**of**	**oil**	**,**	**vinegar**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**salt**	**,**	**and**	**nothing**	**else**	**.**
它	是	由	的	油	,	醋	,	胡椒	,	和	盐	,	和	没有什么	别的	.

它由油、醋、胡椒和盐组成，除此之外别无其他。

['meni] [huː] [duː][nɑːt] [ker] [pər'tɪkjələrli] [fɔːr; fər][ɔɪl] , [juːz]['iːkwəl]['kwɑːntətiz] [ʌv; əv][ɔɪl][ænd; ənd]

Many	**who**	**do**	**not**	**care**	**particularly**	**for**	**oil**	**,**	**use**	**equal**	**quantities**	**of**	**oil**	**and**
许多	WHO	做	不是	关心	特别	为了	油	,	使用	平等的	数量	的	油	和

['vɪnɪgər] ,

vinegar	**,**
醋	,

许多不太喜欢用油的人，会使用等量的油和醋。

['ʌðər] [wʌn] - [θɜ:rd] ['vɪnɪgər] [tu:; tə] [tu:] - [θɜ:rd] [ɔɪl] ; [ðiːz] [prə'pɔ:ʃəns] ['sætɪsfaɪ][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] [klæs] ,

others	one	-	third	vinegar	to	two	-	thirds	oil	;	these	proportions	satisfy	a	large	class	,
其他的	一	-	第三	醋	到	二	-	三分之一	油	;	这些	比例	满足	一个	大的	班级	,

其他配方则采用三分之一醋和三分之二油；这些比例可以满足大部分人的需求。

[bʌt; bət] [fɔ:r] [pɑ:rts][ʌv; əv][ɔɪl][tu:; tə][wʌn][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ɑ:r; ər][ə'baʊt][ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔ:ʃəns] ,

but	four	parts	of	oil	to	one	of	vinegar	are	about	the	right	proportions	,
但	四	部分	的	油	到	一	的	醋	是	关于	这	正确的	比例	,

但油和醋的比例大约是四比一。

[prə'vaɪdɪd][ðə; ði] ['vɪnɪgər] [ɪz][ʌv; əv][ðə; ði][best] .

provided	the	vinegar	is	of	the	best	.
假如	这	醋	是	的	这	最好的	.

前提是醋必须是上等的。

[ðə; ði][pleɪn] ['dresɪŋ] [ɪz] [meɪd] [ɪn] [tu:] [weɪz] ,

The	plain	dressing	is	made	in	two	ways	,
这	清楚的	敷料	是	制成	在	二	方式	,

普通沙拉酱有两种制作方法，

['i:ðər] [mɪkst] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd][ðə; ði]['sæləd] ['ædɪd] [tu:; tə][ˌaɪ 'ti:] , [ɔ:r][æz; əz] ['fɑ:loʊz] :

either	mixed	in	a	bowl	and	the	salad	added	to	it	,	or	as	follows	:
任何一个	混合	在	一个	碗	和	这	沙拉	额外	到	它	,	或者	作为	跟随	:

可以先将食材在碗中混合，再加入沙拉，或者按以下方式操作：

[teɪk] [ə; eɪ] ['teɪblspu:n] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ˌaɪ 'ti:] (['hoʊldɪŋ][ˌaɪ 'ti:]['oʊvər][ðə; ði]['sæləd]) [wʌn] ['sɔ:ltˌspu:nˌfʊl]

Take	a	tablespoon	and	put	in	it	(	holding	it	over	the	salad	)	one	saltspoonful
拿	一个	汤匙	和	放	在	它	(	保持	它	超过	这	沙拉	)	一	一勺盐

[ʌv; əv][sɔ:lt] ,

of	salt	,
的	盐	,

取一个汤匙，将一汤匙盐放入汤匙中（汤匙放在沙拉上方），

[wʌn] - [fɔ:rθ] [ðɪs] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv] ['freʃli] [graʊnd] ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl]

one	-	fourth	this	quantity	of	freshly	ground	pepper	,	and	a	tablespoonful	of	oil
一	-	第四	这	数量	的	新鲜的	地面	胡椒	,	和	一个	一汤匙	的	油

;

;

;

四分之一量的现磨黑胡椒，以及一汤匙油；

[mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði]['sæləd] .

mix	and	add	to	the	salad	.
混合	和	添加	到	这	沙拉	.

拌匀后加入沙拉中。

[ˌeɪ di: 'di:] [θri:] [mɔ:r] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl] ; [tɔ:s] [ðə; ði]['sæləd] ['laɪtli] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [fju:]

Add	three	more	tablespoonfuls	of	oil	;	toss	the	salad	lightly	for	a	few
添加	三	更多的	汤匙	的	油	;	折腾	这	沙拉	轻轻	为了	一个	很少

['sekəndz; sɪ'kɑ:ndz] ;

seconds	;
秒	;

再加入三汤匙油；轻轻翻拌沙拉几秒钟；

['læstli] , [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [-]

lastly	,	add	a	tablespoonful	[	10	]
最后	,	添加	一个	一汤匙	[	-	]

最后，加入一汤匙[10]

[ʌv; əv] [ʃɑ:rp] ['vɪnɪgər] ; [tɔ:s] [ðə; ði]['sæləd] [ə'gen] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] .

of	sharp	vinegar	;	toss	the	salad	again	,	and	serve	.
的	锋利的	醋	;	折腾	这	沙拉	再次	,	和	服务	.

加入少许酸醋；再次拌匀沙拉，即可食用。

['meɪəneɪz] . — [wen] [prɪ'peərɪŋ] [ə; eɪ] ['meɪəneɪz] [ɪn] ['sʌmər] [ki:p] [ðə; ði] [boʊl] [æz; əz][koʊld]

Mayonnaise	.	—	When	preparing	a	mayonnaise	in	summer	keep	the	bowl	as	cold
蛋黄酱	.	—	什么时候	准备	一个	蛋黄酱	在	夏天	保持	这	碗	作为	寒冷的

[æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] .

as	possible	.
作为	可能的	.

蛋黄酱——夏天制作蛋黄酱时，要尽可能保持碗的温度。

[bi:t] [ʌp][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tu:] [rɔ:] [egz] [tu:; tə][ə; eɪ] [smu:ð] [kən'sɪstənsi] ,

Beat	up	the	yolks	of	two	raw	eggs	to	a	smooth	consistency	,
打	向上	这	蛋黄	的	二	生的	鸡蛋	到	一个	光滑的	一致性	,

将两个生鸡蛋的蛋黄搅打至顺滑。

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

add	two	saltspoonfuls	of	salt	and	one	of	white	pepper	,	and	a
添加	二	几勺盐	的	盐	和	一	的	白色的	胡椒	,	和	一个

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl] .

tablespoonful	of	oil	.
一汤匙	的	油	.

加入两勺盐、一勺白胡椒粉和一汤匙油。

[bi:t] [ʌp] ['θɜ:rəli] , [ænd; ənd][baɪ] [dɪ'gri:z] [ˌeɪ di: 'di:][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ɔɪl] .

Beat	up	thoroughly	,	and	by	degrees	add	half	a	pint	of	oil	.
打	向上	彻底	,	和	经过	学位	添加	一半	一个	品脱	的	油	.

充分搅拌，然后逐渐加入半品脱油。

[wen] [ˌaɪ 'ti:] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə] ['θɪkən] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ] [fju:] [drɑ:ps][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

When	it	begins	to	thicken	add	a	few	drops	of	vinegar	.
什么时候	它	开始	到	加厚	添加	一个	很少	滴	的	醋	.

当它开始变稠时，加入几滴醋。

[ðə; ði]['toʊt(ə)l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [ɪz] [tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] ,

The	total	amount	of	vinegar	to	be	used	is	two	tablespoonfuls	,
这	全部的	数量	的	醋	到	是	用过的	是	二	汤匙	,

总共需要使用的醋的量是两汤匙。

[ænd; ənd][ðə; ði]['prɑ:pər][taɪm][tu:; tə][stɑ:p] ['ædɪŋ] [ɔɪl] , [ænd; ənd][tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:][drɑ:ps][ʌv; əv] ['vɪnɪgər]

and	the	proper	time	to	stop	adding	oil	,	and	to	add	drops	of	vinegar
和	这	恰当的	时间	到	停止	添加	油	,	和	到	添加	滴	的	醋

,

,

,

以及停止加油并滴入几滴醋的合适时机。

[ɪz] [wen] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [hæz; həz][ə; eɪ] ['glæsi] [lʊk] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['velvɪt] [ə'pɪrəns] .

is	when	the	dressing	has	a	glassy	look	instead	of	a	velvet	appearance	.
是	什么时候	这	敷料	有	一个	玻璃状	看	反而	的	一个	天鹅绒	外貌	.

指的是敷料呈现出玻璃般的光泽，而不是天鹅绒般的质感。

['æftər][ə; eɪ] [fju:] ['traɪəlz]['ɔ:lmoʊst] ['eni] [wʌn][kæn; kən] [meɪk] [ə; eɪ] ['meɪəneɪz] , [æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['veri]

After	a	few	trials	almost	any	one	can	make	a	mayonnaise	,	as	it	is	very
后	一个	很少	试验	几乎	任何	一	能	制作	一个	蛋黄酱	,	作为	它	是	非常

['sɪmp(ə)l] .

simple	.
简单的	.

经过几次尝试，几乎任何人都能做出蛋黄酱，因为它非常简单。

['æntʃoʊvi]['sælәd] . — [wɑ:ʃ] , [skɪn] , [ænd; ənd][boʊn] [eɪt] ['sɔ:ltɪd] ['æntʃoʊviz] ; [soʊk][ðem; ðəm][ɪn]

Anchovy	**Salad**	**.**	**—**	**Wash**	**,**	**skin**	**,**	**and**	**bone**	**eight**	**salted**	**anchovies**	**;**	**soak**	**them**	**in**
凤尾鱼	沙拉	.	—	洗	,	皮肤	,	和	骨	八	咸的	凤尾鱼	;	浸泡	他们	在

['wɔ:tәr][fɔ:r; fәr][æn; ən]['aʊәr] ;

water	**for**	**an**	**hour**	**;**
水	为了	一个	小时	;

凤尾鱼沙拉——将八条腌凤尾鱼洗净、去皮、去骨，浸泡在水中一小时；

[dreɪn][ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm] .

drain	**and**	**dry**	**them**	**.**
流走	和	干燥	他们	.

沥干水分并晾干。

[kʌt] [tu:] [hɑ:rd] - [bɔɪld] [egz] ['ɪntu:]['slaɪsɪz] .

Cut	**two**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**into**	**slices**	**.**
切	二	难的	-	煮沸	鸡蛋	进入	切片	.

将两个煮熟的鸡蛋切成片。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [li:vz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv] ['letɪs] ['ni:tli] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [ænd; ənd]

Arrange	**the**	**leaves**	**of**	**a**	**head**	**of**	**lettuce**	**neatly**	**in**	**a**	**salad**	**-**	**bowl**	**and**
安排	这	树叶	的	一个	头	的	莴苣	整齐地	在	一个	沙拉	-	碗	和

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['æntʃoʊviz] [ænd; ənd][ðə; ði] [egz] .

add	**the**	**anchovies**	**and**	**the**	**eggs**	**.**
添加	这	凤尾鱼	和	这	鸡蛋	.

将一颗生菜的叶子整齐地摆放在沙拉碗中，然后加入凤尾鱼和鸡蛋。

[prɪ'per] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [su:p] - [pleɪt] , [pɔ:r] [ˌaɪ 'ti:]['oʊvәr][ðə; ði]['sæləd][ænd; ənd] [sɜ:rv] .

Prepare	**a**	**plain**	**dressing**	**in**	**a**	**soup**	**-**	**plate**	**,**	**pour**	**it**	**over**	**the**	**salad**	**and**	**serve**	**.**
准备	一个	清楚的	敷料	在	一个	汤	-	盘子	,	倒	它	超过	这	沙拉	和	服务	.

在汤盘中准备一份简单的沙拉酱，淋在沙拉上即可食用。

[ðə; ði] [fɪʃ] [meɪ] [bi:; bi] [mɪnst] , [tʃɑ:pt] , [ɔ:r][kʌt]['ɪntu:] ['fɪlɪts] .

The	**fish**	**may**	**be**	**minced**	**,**	**chopped**	**,**	**or**	**cut**	**into**	**fillets**	**.**
这	鱼	可能	是	剁碎	,	切碎	,	或者	切	进入	鱼片	.

鱼可以剁碎、切碎或切成鱼片。

[ə'spærәgәs]['sæləd] . — [rɪ'mu:v] [ðə; ði]['baɪndɪŋ] [raʊnd] [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ʌv; əv][ə'spærәgәs] , [kʌt] [ɔ:f][æn; ən]

Asparagus	**Salad**	**.**	**—**	**Remove**	**the**	**binding**	**round**	**a**	**bunch**	**of**	**asparagus**	**,**	**cut**	**off**	**an**
芦笋	沙拉	.	—	消除	这	结合	圆形的	一个	束	的	芦笋	,	切	离开	一个

[ɪntʃ] [-]

inch	**[**	**11**	**]**
英寸	[	-	]

芦笋沙拉——去掉捆扎芦笋的外皮，切掉一英寸[11]

[ʌv; əv][ðə; ði] [ru:t] [end][ʌv; əv] [i:tʃ] [stɔ:k] , [skreɪp] [ɔ:f][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][skɪn] , [wɑ:ʃ] [ðem; ðəm] ,

of	**the**	**root**	**end**	**of**	**each**	**stalk**	**,**	**scrape**	**off**	**the**	**outside**	**skin**	**,**	**wash**	**them**	**,**
的	这	根	结尾	的	每个	茎	,	刮	离开	这	外部	皮肤	,	洗	他们	,

将每根茎的根部外皮刮掉，洗净。

[taɪ][ðem; ðəm][ɪn] ['bʌntʃɪz] [kәn'teɪnɪŋ] [sɪks][tu:; tә] [eɪt] [i:tʃ] , [ænd; ənd][bɔɪl] , [ɪf] ['pɑ:sәb(ә)l] ,

tie	**them**	**in**	**bunches**	**containing**	**six**	**to**	**eight**	**each**	**,**	**and**	**boil**	**,**	**if**	**possible**	**,**
领带	他们	在	成捆	包含	六	到	八	每个	,	和	熬	,	如果	可能的	,

将它们捆成每束六到八根，如果可以的话，煮熟。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['hedz] ['stændɪŋ] [dʒʌst][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔ:tәr] , [æz; әz][ðə; ði]['raɪzɪŋ] [sti:m] [wɪl] [kʊk]

with	**the**	**heads**	**standing**	**just**	**out**	**of**	**the**	**water**	**,**	**as**	**the**	**rising**	**steam**	**will**	**cook**
和	这	头部	常设	只是	出去	的	这	水	,	作为	这	上升	蒸汽	将要	厨师

[ðem; ðəm] [sә'fɪʃntli] .

them	**sufficiently**	**.**
他们	足够	.

鱼头略微露出水面，上升的蒸汽会将它们煮熟。

[ɪf] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ðə; ði] ['hedz] [ɑːr; ər] [kʊkt] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [ruːt] ['ɛndz] .

If	covered	with	water	the	heads	are	cooked	before	the	root	ends	.
如果	涵盖	和	水	这	头部	是	煮熟	前	这	根	结束	.

如果用水浸泡，菜头会比根部先煮熟。

[wen] ['tendər] , [plʌndʒ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] , [dreɪn] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ][saɪd] [dɪʃ]

When	tender	,	plunge	them	into	cold	water	,	drain	,	arrange	them	on	a	side	dish
什么时候	投标	,	暴跌	他们	进入	寒冷的	水	,	流走	,	安排	他们	在	一个	边	盘子

,

,

,

煮软后，放入冷水中冲洗，沥干水分，摆放在小碟中。

[pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

pour	over	them	a	plain	dressing	,	and	serve	.
倒	超过	他们	一个	清楚的	敷料	,	和	服务	.

淋上简单的调味汁，即可食用。

[biːnz] , ['liːmə; 'laɪmə] , ['sæləd][ʌv; əv] . — [bɔɪl][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['liːmə; 'laɪmə] [biːnz] [fɔːr; fər]['fɔːrti]

Beans	,	Lima	,	Salad	of	.	—	Boil	one	pint	of	lima	beans	for	forty
豆子	,	利马	,	沙拉	的	.	—	熬	一	品脱	的	利马	豆子	为了	四十

['mɪnɪts] [ɪn]['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ;

minutes	in	water	slightly	salted	;
分钟	在	水	轻微地	咸的	;

利马豆沙拉——将一品脱利马豆在略加盐的水中煮四十分钟；

[dreɪn] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [hɑːt] , [bɔɪld] [pə'tetoz] [kʌt]

drain	;	put	them	in	a	salad	-	bowl	,	and	add	three	hot	,	boiled	potatoes	cut
流走	;	放	他们	在	一个	沙拉	-	碗	,	和	添加	三	热的	,	煮沸	土豆	切

['ɪntuː]['slaɪsɪz] .

into	slices	.
进入	切片	.

沥干水分；将它们放入沙拉碗中，加入三个切成片的热煮土豆。

[mɪns] [ə; eɪ] [stɔːk] [ʌv; əv] ['seləri] ; ['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] .

Mince	a	stalk	of	celery	;	sprinkle	it	over	the	vegetables	.
剁碎	一个	茎	的	芹菜	;	撒	它	超过	这	蔬菜	.

将一根芹菜切碎，撒在蔬菜上。

[prɪ'per] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] , [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði]['sæləd] , [ænd; ənd][set][ðə; ði] [boʊl] [ɪn][ðə; ði]

Prepare	a	plain	dressing	,	pour	it	over	the	salad	,	and	set	the	bowl	in	the
准备	一个	清楚的	敷料	,	倒	它	超过	这	沙拉	,	和	放	这	碗	在	这

[aɪs] - [bɑːks] ;

ice	-	box	;
冰	-	盒子	;

准备一份简单的沙拉酱，淋在沙拉上，然后将碗放入冰箱冷藏；

[wen] [koʊld] , [sɜːrv] .

when	cold	,	serve	.
什么时候	寒冷的	,	服务	.

冷却后即可食用。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld] , [bɔɪld] [tʌŋ] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [laɪkt] .

A	little	cold	,	boiled	tongue	may	be	added	if	liked	.
一个	小的	寒冷的	,	煮沸	舌头	可能	是	额外	如果	喜欢	.

如果喜欢，可以加入少许凉煮过的牛舌。

[biːf] ['sæləd] . — [kʌt] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] , [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] , [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [bɔɪld]
Beef Salad . — Cut into neat pieces , an inch in length , half a pound of boiled
牛肉 沙拉 . — 切 进入 整洁的 件 , 一个 英寸 在 长度 , 一半 一个 磅 的 煮沸
[freʃ] [biːf] .
fresh beef .
新鲜的 牛肉 .

牛肉沙拉——将半磅煮熟的新鲜牛肉切成一英寸长的整齐小块。

[teɪk] [tuː] ['hedz] [ʌv; əv][krɪsp] ['letɪs] , [rɪ'dʒekt][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd] [liːvz] , [waɪp][ðə; ði] [smɔːl] [liːvz]
Take two heads of crisp lettuce , reject the outside leaves , wipe the small leaves
拿 二 头部 的 脆 莴苣 , 拒绝 这 外部 树叶 , 擦拭 这 小的 树叶
['seprətli] ,
separately ,
分别地 ,

取两颗脆嫩的生菜，去掉外层叶子，将内层嫩叶单独擦拭干净。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːf] .
place them in a salad - bowl , add the beef .
地方 他们 在 一个 沙拉 - 碗 , 添加 这 牛肉 .

将它们放入沙拉碗中，加入牛肉。

[tʃɑːp] [ʌp][ə; eɪ] [swiːt] ['spænɪʃ] ['pepər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [tuː; tə][ðə; ði]['sæləd] .
Chop up a sweet Spanish pepper , add a tablespoonful to the salad .
劈 向上 一个 甜的 西班牙语 胡椒 , 添加 一个 一汤匙 到 这 沙拉 .

将一个甜椒切碎，取一汤匙加入沙拉中。

[prɪ'per] [-]
Prepare [12]
准备 [-]

准备[12]

[ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] , [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði]['sæləd] ; [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [mɪks]['dʒentli] .
a plain dressing , pour it over the salad ; just before serving , mix gently .
一个 清楚的 敷料 , 倒 它 超过 这 沙拉 ; 只是 前 服务 , 混合 轻轻地 .

将简单的沙拉酱淋在沙拉上；上桌前轻轻搅拌即可。

[biːt] [liːvz] ['sæləd] . — [ðə; ði] [siːd] - [liːvz] [ʌv; əv][ðə; ði] [biːt] [wɜːr; wər] [prɪ'fɜːrd] [baɪ][ðə; ði]
Beet Leaves Salad . — The seed - leaves of the beet were preferred by the
甜菜 树叶 沙拉 . — 这 种子 - 树叶 的 这 甜菜 是 首选 经过 这
['griːks] [tuː; tə] ['letɪs] .
Greeks to lettuce .
希腊人 到 莴苣 .

甜菜叶沙拉——希腊人更喜欢甜菜的种子叶而不是生菜。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [sɜːrvd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['letɪs] .
They are served the same as lettuce .
他们 是 服务 这 相同的 作为 莴苣 .

它们的食用方法与生菜相同。

[ɪf] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][oʊld] , [skɔːld][ðem; ðəm][ɪn][hɑːt]['wɔːtər][ə; eɪ]['moʊmənt] .
If a little old , scald them in hot water a moment .
如果 一个 小的 老的 , 烫伤 他们 在 热的 水 一个 片刻 .

如果稍微有点老，用热水烫一下就行了。

[swɪs] [tʃɑːrd] [ɪz][ðə; ði]['mɪdˌrɪb][ʌv; əv][ðə; ði] [biːt] [liːf] .
Swiss chard is the midrib of the beet leaf .
瑞士 甜菜 是 这 中肋 的 这 甜菜 叶子 .

瑞士甜菜叶是甜菜叶的中脉。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [liːvz] , [kʌt][ðə; ði] ['mɪdˌrɪb] ['ɪntuː]['iːkwəl] [leŋθs] , [taɪ][ɪn] [smɔːl] ['bʌntʃɪz] , [bɔɪl]
Remove **the** **leaves** **,** **cut** **the** **midribs** **into** **equal** **lengths** **,** **tie** **in** **small** **bunches** **,** **boil**
消除 这 树叶 , 切 这 中肋 进入 平等的 长度 , 领带 在 小的 成捆 , 熬
['θɜːrti] ['mɪnɪts] .
thirty **minutes** **.**
三十 分钟 .

去掉叶子，将叶脉切成等长段，捆成小束，煮30分钟。

[ə'reɪndʒ] [ɑːn][ə; eɪ][saɪd] [dɪʃ] , [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːrv] ['iːðər] [hɑːt]
Arrange **on** **a** **side** **dish** **,** **pour** **over** **them** **a** **plain** **dressing** **and** **serve** **either** **hot**
安排 在 一个 边 盘子 , 倒 超过 他们 一个 清楚的 敷料 和 服务 任何一个 热的
[ɔːr][koʊld] .
or **cold** **.**
或者 寒冷的 .

将它们摆放在小碟中，淋上简单的酱汁，趁热或冷食均可。

['bloʊtər] , ['jɑːməθ] , ['sæləd][ʌv; əv] . — [teɪk] [tuː] [hoʊl] [fɪʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði][kæn; kən] .
Bloater **,** **Yarmouth** **,** **Salad** **of** **.** **—** **Take** **two** **whole** **fish** **from** **the** **can** **.**
胀气者 , 雅茅斯 , 沙拉 的 . — 拿 二 所有的 鱼 从 这 能 .

膨胀者，雅茅斯，沙拉。——从罐头中取出两条完整的鱼。

[rɪ'muːv] [skɪn][ænd; ənd][boʊn] , [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['piːsɪz] [æn; ən] [ɪntʃ] [skwer] .
Remove **skin** **and** **bone** **,** **and** **cut** **them** **into** **pieces** **an** **inch** **square** **.**
消除 皮肤 和 骨 , 和 切 他们 进入 件 一个 英寸 正方形 .

去除皮和骨，切成一英寸见方的小块。

[kʌt] [ʌp] [θriː] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] ['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː][strɪps] ;
Cut **up** **three** **stalks** **of** **celery** **into** **inch** **pieces** **and** **each** **piece** **into** **strips** **;**
切 向上 三 茎 的 芹菜 进入 英寸 件 和 每个 片 进入 条状物 ;

将三根芹菜切成一英寸长的小段，再将每一段切成细条；

[pleɪs] [ðiːz] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diːz][ðə; ði] [fɪʃ] .
place **these** **in** **a** **salad** **-** **bowl** **and** **add** **the** **fish** **.**
地方 这些 在 一个 沙拉 - 碗 和 添加 这 鱼 .

将这些食材放入沙拉碗中，然后加入鱼。

[tʃɑːp] [ʌp] [θriː] [sɔːlt] ['æntʃoʊviz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['keipəz][ɪntuː] ['veri] [smɔːl] ['piːsɪz] ;
Chop **up** **three** **salt** **anchovies** **with** **a** **dozen** **capers** **into** **very** **small** **pieces** **;**
劈 向上 三 盐 凤尾鱼 和 一个 打 刺山柑 进入 非常 小的 件 ;

将三条咸凤尾鱼和十二颗刺山柑切成小块；

[struː] ['oʊvər][ðə; ði]['sæləd] ; [ˌeɪ diː 'diːz][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [tɔːs] ['laɪtli] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
strew **over** **the** **salad** **;** **add** **a** **plain** **dressing** **and** **toss** **lightly** **before** **serving** **.**
胁 超过 这 沙拉 ; 添加 一个 清楚的 敷料 和 折腾 轻轻 前 服务 .

将调料撒在沙拉上；加入清淡的沙拉酱，轻轻拌匀即可食用。

['brekfəst] ['sæləd] . — [skɔːld] [tuː] [raɪp][tə'meɪtoʊz] ; [piːl] [ɔːf][ðə; ði][skɪn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm]
Breakfast **Salad** **.** **—** **Scald** **two** **ripe** **tomatoes** **;** **peel** **off** **the** **skin** **,** **and** **place** **them**
早餐 沙拉 . — 烫伤 二 成熟 西红柿 ; 果皮 离开 这 皮肤 , 和 地方 他们
[ɪn][aɪs] - ['wɔːtər] ;
in **ice** **-** **water** **;**
在 冰 - 水 ;

早餐沙拉——将两个成熟的西红柿烫一下；剥去外皮，放入冰水中；

[wen] ['veri] [koʊld] , [slaɪs][ðem; ðəm] .
when **very** **cold** **,** **slice** **them** **.**
什么时候 非常 寒冷的 , 片 他们 .

等它们非常冷的时候，切片。

[piːl] [ænd; ənd][slaɪs] ['veri] [θɪn] [wʌn] [smɔːl] ['kjuːkʌmbər] .
Peel **and** **slice** **very** **thin** **one** **small** **cucumber** **.**
果皮 和 片 非常 薄的 一 小的 黄瓜 .

将一根小黄瓜去皮，切成极薄的片。

[pʊt] [fɔːr] [liːvz] [ʌv; əv] ['letɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd]

Put	four	leaves	of	lettuce	into	a	salad	-	bowl	,	add	the	tomatoes	and
放	四	树叶	的	莴苣	进入	一个	沙拉	-	碗	,	添加	这	西红柿	和

['kjuːkʌmbər] .

cucumber	.
黄瓜	.

在沙拉碗中放入四片生菜叶，加入西红柿和黄瓜。

[kʌt] [ʌp][wʌn] [-]

Cut	up	one	[	13	]
切	向上	一	[	-	]

切开一个[13]

[sprɪŋ] ['ʌnjən] ; [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] , [ˌeɪ diː 'diː] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] ['tærəgən] [liːvz] .

spring	onion	;	add	it	,	and	,	if	possible	,	add	four	or	five	tarragon	leaves	.
春天	洋葱	;	添加	它	,	和	,	如果	可能的	,	添加	四	或者	五	龙蒿	树叶	.

加入葱花；如果可以的话，再加入四五片龙蒿叶。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Now	add	a	plain	dressing	and	serve	.
现在	添加	一个	清楚的	敷料	和	服务	.

现在加入清淡的沙拉酱即可食用。

['brʌslz] - [spraʊts] ['sæləd] . — [pɪk] ['oʊvər] ['kerfəli] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [spraʊts] , [wɑːʃ] [wel] ,

Brussels	-	Sprouts	Salad	.	—	Pick	over	carefully	a	quart	of	sprouts	,	wash	well	,
布鲁塞尔	-	芽苗菜	沙拉	.	—	挑选	超过	小心	一个	夸脱	的	芽苗菜	,	洗	出色地	,

抱子甘蓝沙拉——仔细挑选一夸脱抱子甘蓝，洗净，

[ænd; ənd][bɔɪl] ['ræpɪdli][fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] ([ɪf] [bɔɪld] ['sloʊli] [ðeɪ] [luːz] [ðer; ðər]['kʌlər]) .

and	boil	rapidly	for	twenty	minutes	(	if	boiled	slowly	they	lose	their	color	)	.
和	熬	快速	为了	二十	分钟	(	如果	煮沸	缓慢地	他们	失去	他们的	颜色	)	.

快速煮沸二十分钟（如果煮得慢，它们会失去颜色）。

[dreɪn] , [ænd; ənd] [plʌndʒ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] .

Drain	,	and	plunge	them	into	cold	water	.
流走	,	和	暴跌	他们	进入	寒冷的	水	.

沥干水分，然后浸入冷水中。

[dreɪn] [ə'gen] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] .

Drain	again	,	and	put	them	into	a	salad	-	bowl	.
流走	再次	,	和	放	他们	进入	一个	沙拉	-	碗	.

再次沥干水分，然后放入沙拉碗中。

[mɪns] [wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [bɔɪld] [hæm] , [ə'reɪndʒ] [ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] [ænd; ənd] ['iːvnli]

Mince	one	-	fourth	of	a	pound	of	boiled	ham	,	arrange	it	neatly	and	evenly
剁碎	一	-	第四	的	一个	磅	的	煮沸	火腿	,	安排	它	整齐地	和	均匀地

[ə'raʊnd][ðə; ði] [spraʊts] ,

around	the	sprouts	,
大约	这	芽苗菜	,

将四分之一磅煮熟的火腿剁碎，整齐均匀地铺在球芽甘蓝周围。

[ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðɪs] [ə'reɪndʒ] [ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv][pə'teɪtoʊ]['sæləd] .

and	around	this	arrange	a	border	of	potato	salad	.
和	大约	这	安排	一个	边界	的	土豆	沙拉	.

在周围摆上一圈土豆沙拉。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [hɜːrb] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Add	a	plain	dressing	,	a	teaspoonful	of	herbs	,	and	serve	.
添加	一个	清楚的	敷料	,	一个	一茶匙	的	草药	,	和	服务	.

加入清淡的沙拉酱和一茶匙香草，即可食用。

['kærət] ['sæləd] . — [ðə; ði] [jʌŋ] [sprɪŋ] ['kærəts] [ɑ:r; ər] ['eksələnt] [wen] [sɜ:rvd] [æz; əz][ə; eɪ]['sæləd] .

Carrot	**Salad**	**.**	**—**	**The**	**young**	**spring**	**carrots**	**are**	**excellent**	**when**	**served**	**as**	**a**	**salad**	**.**
胡萝卜	沙拉	.	—	这	年轻的	春天	胡萝卜	是	出色的	什么时候	服务	作为	一个	沙拉	.

胡萝卜沙拉——嫩嫩的春季胡萝卜非常适合做成沙拉。

[teɪk] [sɪks][ʌv; əv][ðem; ðəm] , [wɑ:ʃ] , [waɪp][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kɔ:rs] ['taʊəl] , [bɔɪl][ðem; ðəm]

Take	**six**	**of**	**them**	**,**	**wash**	**,**	**wipe**	**them**	**with**	**a**	**coarse**	**towel**	**,**	**boil**	**them**
拿	六	的	他们	,	洗	,	擦拭	他们	和	一个	粗	毛巾	,	熬	他们

[fɔ:r; fər][ten] ['mɪnɪts] ,

for	**ten**	**minutes**	**,**
为了	十	分钟	,

取其中六个，洗净，用粗糙的毛巾擦干，煮十分钟。

[dreɪn][ænd; ənd][kʌt]['ɪntu:] ['nærəʊ] [strɪps] .

drain	**and**	**cut**	**into**	**narrow**	**strips**	**.**
流走	和	切	进入	狭窄的	条状物	.

沥干水分，切成细条。

[ə'reɪndʒ] ['ni:tli] [ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] ;

Arrange	**neatly**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**a**	**salad**	**-**	**bowl**	**;**
安排	整齐地	在	这	中心	的	一个	沙拉	-	碗	;

将食材整齐地摆放在沙拉碗中央；

[kʌt] [ʌp] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] ['mʌt(ə)n]['ɪntu:] [ni:t] ['pi:sɪz] ; [pʊt][ˌaɪ 'ti:] [ə'raʊnd] [ðə; ði]

cut	**up**	**half**	**a**	**pound**	**of**	**cold**	**boiled**	**mutton**	**into**	**neat**	**pieces**	**;**	**put**	**it**	**around**	**the**
切	向上	一半	一个	磅	的	寒冷的	煮沸	羊肉	进入	整洁的	件	;	放	它	大约	这

['kærəts] .

carrots	**.**
胡萝卜	.

将半磅冷煮羊肉切成整齐的小块，放在胡萝卜周围。

[mɪns] [ə; eɪ] [stɔ:k] [ʌv; əv] ['seləri] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fju:] ['tærəgən] [li:vz] ; [stru:] ['oʊvər][ðə; ði] [dɪʃ] ;

Mince	**a**	**stalk**	**of**	**celery**	**with**	**a**	**few**	**tarragon**	**leaves**	**;**	**strew**	**over**	**the**	**dish**	**;**
剁碎	一个	茎	的	芹菜	和	一个	很少	龙蒿	树叶	;	胪	超过	这	盘子	;

将一根芹菜茎和几片龙蒿叶切碎，撒在菜肴上；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [sɜ:rv] .

add	**a**	**plain**	**dressing**	**and**	**serve**	**.**
添加	一个	清楚的	敷料	和	服务	.

加入清淡的沙拉酱即可食用。

['kɑ:liflaʊər] ['sæləd] . — [pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər][ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv] ['kɑ:liflaʊər] ,

Cauliflower	**Salad**	**.**	**—**	**Put**	**into**	**a**	**basin**	**of**	**cold**	**water**	**a**	**head**	**of**	**cauliflower**	**,**
菜花	沙拉	.	—	放	进入	一个	盆地	的	寒冷的	水	一个	头	的	菜花	,

[hed] ['daʊnwərd] ,

head	**downward**	**,**
头	向下	,

花椰菜沙拉——将一颗花椰菜放入一盆冷水中，菜头朝下，

[ˌeɪ di: 'di:][hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ænd; ənd]

add	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**
添加	一半	一个	一茶匙	的	盐	,	和

加入半茶匙盐，

[ə; eɪ] [-]

a	**[**	**14**	**]**
一个	[	-	]

a[14]

['waɪnˌglæs] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

wineglass	**of**	**vinegar**	**.**
酒杯	的	醋	.

一杯醋。

[let] [stænd][fɔːr; fər][hæf][ɔːr] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , [dreɪn] ,
Let stand for half or three - fourths of an hour , drain ,
让 站立 为了 一半 或者 三 - 第四部分 的 一个 小时 , 流走 ,

静置半小时或四十五分钟，沥干水分。

[ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [tuː; tə][bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
and put it into a saucepan to boil until tender .
和 放 它 进入 一个 平底锅 到 熬 直到 投标 .

放入平底锅中煮至软烂。

[ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm][fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] [dɪ'pendz] [ə'pɑːn][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [hed] .
The length of time for boiling depends upon the size of the head .
这 长度 的 时间 为了 沸腾 取决于 之上 这 尺寸 的 这 头 .

煮沸所需时间取决于水头的大小。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] ['kerfəli] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː]['raɪzɪz] , [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [dɪs'kʌlər] [ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] .
Remove the scum carefully as it rises , or it will discolor the cauliflower .
消除 这 浮渣 小心 作为 它 上升 , 或者 它 将要 变色 这 菜花 .

小心地撇去浮沫，否则会使花椰菜变色。

[wen] [dʌn] ['seprət] [ðə; ði][sprɪgz] , [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ə'raʊnd][ðə; ði] [boʊl] , ['hedz]
When done separate the sprigs , and arrange them around the bowl , heads
什么时候 完毕 分离 这 枝条 , 和 安排 他们 大约 这 碗 , 头部
['aʊtwərd] .
outward .
向外 .

完成后，将枝条分开，并将它们摆放在碗周围，枝条的顶端朝外。

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] - ['letɪs] ,
Put into the centre of the dish a head of cabbage - lettuce ,
放 进入 这 中心 的 这 盘子 一个 头 的 卷心菜 - 莴苣 ,

在盘子中央放一颗卷心菜，

['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [red] ['meɪəneɪz] ([siː] ['lɑːbstər]['sælәd]) , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ] [fjuː] ['keipəz]
cover it with red mayonnaise (see Lobster Salad) , and sprinkle a few capers
覆盖 它 和 红色的 蛋黄酱 (看 龙虾 沙拉) , 和 撒 一个 很少 刺山柑
[ɑːn][tɑːp] .
on top .
在 顶部 .

在上面涂上红色蛋黄酱（参见龙虾沙拉），再撒上一些刺山柑。

[mæsk][ðə; ði] ['kɑːliflaʊər] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [biːt] ['daiəmənds] , [ænd; ənd][ðə; ði]
Mask the cauliflower with mayonnaise , garnish with beet diamonds , and the
面具 这 菜花 和 蛋黄酱 , 装饰 和 甜菜 钻石 , 和 这
[ɪ'fekt] [ɪz] ['veri] ['pliːzɪŋ] .
effect is very pleasing .
影响 是 非常 令人愉悦 .

用蛋黄酱掩盖花椰菜，用甜菜根丁装饰，效果非常令人满意。

[sə'leriæk]['sælәd] . — [sə'leriæk] , [ɔːr]['tɜːrnɪp] - ['ruːtɪd] ['seləri] , [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] ['vedʒtəb(ə)l][fɔːr; fər]
Celeriac Salad . — Celeriac , or turnip - rooted celery , is an excellent vegetable for
芹菜根 沙拉 . — 芹菜根 , 或者 芜菁 - 根 芹菜 , 是 一个 出色的 蔬菜 为了
[ðə; ði] ['gaʊti] [ænd; ənd][ðə; ði] [ru'mætɪk] .
the gouty and the rheumatic .
这 痛风 和 这 风湿病 .

芹菜根沙拉——芹菜根，又称根茎类蔬菜，是痛风和风湿病患者的绝佳蔬菜。

[wen] [stuːd] [ænd; ənd] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][æt; ət][ɪts] [best] .
When stewed and served with cream sauce , it is at its best .
什么时候 炖 和 服务 和 奶油 酱 , 它 是 在 它是 最好的 .

炖煮后佐以奶油酱汁食用，味道最佳。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn]['sælədz] ['iːðər] [rɔː] [ɔːr] [bɔɪld] .

It	may	be	used	in	salads	either	raw	or	boiled	.
它	可能	是	用过的	在	沙拉	任何一个	生的	或者	煮沸	.

它可以生吃或煮熟后拌入沙拉中。

[ɪf] [juːst] [rɔː] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] ; [ɪf] [kʊkt] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

If	used	raw	,	cut	it	into	very	thin	slices	;	if	cooked	,	cut	it	into	inch	pieces	.
如果	用过的	生的	,	切	它	进入	非常	薄的	切片	;	如果	煮熟	,	切	它	进入	英寸	件	.

如果生吃，切成薄片；如果熟吃，切成一英寸大小的块。

[mɪks][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː]['endaɪv,'endɪv] , [pə'teɪtoʊ] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bɔɪld] [tʌŋ] , [ɪn]['iːkwəl] [prə'pɔːʃəns] ;

Mix	with	it	endive	,	potato	,	and	a	little	boiled	tongue	,	in	equal	proportions	;
混合	和	它	苣荬菜	,	土豆	,	和	一个	小的	煮沸	舌头	,	在	平等的	比例	;

将菊苣、土豆和少许煮熟的牛舌按等比例混合；

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] .

serve	with	a	plain	dressing	.
服务	和	一个	清楚的	敷料	.

佐以清淡的沙拉酱。

['seləri] ['sæləd] . — [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪk'sepʃn] [ʌv; əv] ['letɪs] ,

Celery	Salad	.	—	With	the	exception	of	lettuce	,
芹菜	沙拉	.	—	和	这	例外	的	莴苣	,

芹菜沙拉——除了生菜之外，

['seləri] [ɪz] [mɔːr] ['dʒen(ə)rəli] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ]['sæləd][ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] [ðæn; ðən]['eni] ['ʌðər] [plænt] .

celery	is	more	generally	used	as	a	salad	in	this	country	than	any	other	plant	.
芹菜	是	更多的	一般来说	用过的	作为	一个	沙拉	在	这	国家	比	任何	其他	植物	.

在这个国家，芹菜作为沙拉食材的使用频率比其他任何植物都高。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [ruːt] [end][ʌv; əv] [θriː] ['hedz] [ʌv; əv] ['seləri] ; [-]

Cut	off	the	root	end	of	three	heads	of	celery	;	[	15	]
切	离开	这	根	结尾	的	三	头部	的	芹菜	;	[	-	]

切掉三棵芹菜的根部；[15]

[waɪp] [iːtʃ] [liːf] - [stɔːk] ['kerfəli] , [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

wipe	each	leaf	-	stalk	carefully	,	and	cut	them	into	inch	pieces	.
擦拭	每个	叶子	-	茎	小心	,	和	切	他们	进入	英寸	件	.

仔细擦拭每一片叶柄，然后将它们切成一英寸长的小段。

[kʌt] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː] [strɪps] , [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [pleɪn] ['meɪəneɪz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Cut	each	piece	into	strips	,	put	them	into	a	salad	-	bowl	,	add	a	plain	mayonnaise	,	and	serve	.
切	每个	片	进入	条状物	,	放	他们	进入	一个	沙拉	-	碗	,	添加	一个	清楚的	蛋黄酱	,	和	服务	.

将每块切成条状，放入沙拉碗中，加入原味蛋黄酱，即可食用。

['tʃeri] ['sæləd] . — [rɪ'muːv] [ðə; ði] [stoʊnz] [frʌm; frəm][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][faɪn] , [blæk] [ɑːks] - [hɑːrt] ['tʃeriːz] .

Cherry	Salad	.	—	Remove	the	stones	from	a	quart	of	fine	,	black	ox	-	heart	cherries	.
樱桃	沙拉	.	—	消除	这	石头	从	一个	夸脱	的	美好的	,	黑色的	牛	-	心	樱桃	.

樱桃沙拉——将一夸脱优质黑牛心樱桃的果核取出。

[pleɪs] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['kɑːmpoʊt] , [dʌst] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ['oʊvər][ðem; ðəm] ,

Place	them	into	a	compote	,	dust	powdered	sugar	over	them	,
地方	他们	进入	一个	果酱	,	灰尘	粉末状	糖	超过	他们	,

将它们放入果盘中，撒上糖粉，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ] ['waɪnˌglæsfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] .

and	**add**	**half**	**a**	**wineglassful**	**each**	**of**	**sherry**	**and**	**curaçoa**	**.**
和	添加	一半	一个	满满一杯酒	每个	的	雪利酒	和	库拉索	.

加入半杯雪利酒和半杯库拉索酒。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [mɪks] ['laɪtli] .

Just	**before**	**serving**	**mix**	**lightly**	**.**
只是	前	服务	混合	轻轻	.

上桌前轻轻搅拌即可。

['tʃɪkəri] ['sæləd] . — ['θɜːrəli] [wɑːʃ] [ænd; ənd][dreɪn] [tuː] ['hedz] [ʌv; əv] ['tʃɪkəri] ;

Chicory	**Salad**	**.**	**—**	**Thoroughly**	**wash**	**and**	**drain**	**two**	**heads**	**of**	**chicory**	**;**
菊苣	沙拉	.	—	彻底	洗	和	流走	二	头部	的	菊苣	;

菊苣沙拉——将两棵菊苣彻底洗净沥干；

[kʌt] [ə'weɪ] [ðə; ðɪ] [griːn] [liːvz] [ænd; ənd][juːz][ðem; ðəm][fɔːr; fər] ['gɑːnɪʃɪŋ] , [ɔːr][bɔɪl][ðem; ðəm][æz; əz]

cut	**away**	**the**	**green**	**leaves**	**and**	**use**	**them**	**for**	**garnishing**	**,**	**or**	**boil**	**them**	**as**
切	离开	这	绿色的	树叶	和	使用	他们	为了	装饰	,	或者	熬	他们	作为

[griːnz] .

greens	**.**
青菜	.

把绿叶切下来用作装饰，或者煮熟后当做蔬菜食用。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ðɪ] [ruːt] - [end][frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [bliːtʃt] [liːvz] ,

Cut	**off**	**the**	**root**	**-**	**end**	**from**	**the**	**bleached**	**leaves**	**,**
切	离开	这	根	-	结尾	从	这	漂白	树叶	,

将漂白叶片的根部切掉，

[ænd; ənd][pʊt][ðə; ðɪ]['lætər]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [rʌbd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kloʊv]

and	**put**	**the**	**latter**	**into**	**a**	**salad**	**-**	**bowl**	**that**	**has**	**been**	**rubbed**	**with**	**a**	**clove**
和	放	这	后者	进入	一个	沙拉	-	碗	那	有	到过	摩擦	和	一个	丁香

[ʌv; əv]['gɑːrlɪk] .

of	**garlic**	**.**
的	蒜	.

将后者放入用蒜瓣擦过的沙拉碗中。

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['tærəgən] [liːvz] , [fɔːr] [tuː; tə][sɪks] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl] , [ə; eɪ]

Add	**half**	**a**	**dozen**	**tarragon**	**leaves**	**,**	**four**	**to**	**six**	**tablespoonfuls**	**of**	**oil**	**,**	**a**
添加	一半	一个	打	龙蒿	树叶	,	四	到	六	汤匙	的	油	,	一个

['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] ,

saltspoonful	**of**	**white**	**pepper**	**,**
一勺盐	的	白色的	胡椒	,

加入六片龙蒿叶、四到六汤匙油、一茶匙白胡椒粉，

[ænd; ənd] [tuː] [ʌv; əv][sɔːlt] .

and	**two**	**saltspoonfuls**	**of**	**salt**	**.**
和	二	几勺盐	的	盐	.

以及两勺盐。

[mɪks] ['θɜːrəli] .

Mix	**thoroughly**	**.**
混合	彻底	.

充分搅拌。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv][ə; eɪ] [dɪ'laɪtf(ə)l]

Now	**add**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**tarragon**	**vinegar**	**,**	**and**	**you**	**have**	**a**	**delightful**
现在	添加	一个	一汤匙	的	龙蒿	醋	,	和	你	有	一个	愉快

['sæləd] .

salad	**.**
沙拉	.

现在加入一汤匙龙蒿醋，一份美味的沙拉就做好了。

['tʃɪkɪn] ['sæləd] . — [ðə; ði]['ævərɪdʒ] [kʊk] [bʊk] [kən'teɪnz][ə; eɪ] [gʊd] [di:l] [ʌv; əv] ['nɑ:nsens] [ə'baʊt]
Chicken Salad . — The average cook book contains a good deal of nonsense about
鸡 沙拉 . — 这 平均的 厨师 书 包含 一个 好的 交易 的 废话 关于
[ðɪs] ['sæləd] .
this salad .
这 沙拉 .

鸡肉沙拉——一般的烹饪书里有很多关于这种沙拉的无稽之谈。

['nʌθɪŋ] [kæn; kən][bi:; bi] [mɔ:r] ['sɪmp(ə)l][ðæn; ðən][tu:; tə][mɪks][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['naɪsli] [kʌt][koʊld] [bɔɪld]
Nothing can be more simple than to mix a little nicely cut cold boiled
没有什么 能 是 更多的 简单的 比 到 混合 一个 小的 很好 切 寒冷的 煮沸
['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] ['seləri] [tə'geðər] ,
chicken and celery together ,
鸡 和 芹菜 一起 ,

做法再简单不过了，只需将切好的冷煮鸡肉和芹菜混合在一起即可。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ɔ:r] [tu:] [ʌv; əv] ['meɪəneɪz] .
with a tablespoonful or two of mayonnaise .
和 一个 一汤匙 或者 二 的 蛋黄酱 .

加入一两勺蛋黄酱。

[pʊt] [ðɪs] [-]
Put this [16]
放 这 [-]

把这个[16]

['mɪkstʃər]['ɪntu:][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] , [ə'reɪndʒ] [ˌaɪ 'ti:] ['ni:tli] , [ænd; ənd]['oʊvər][ɔ:l][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]
mixture into a salad - bowl , arrange it neatly , and over all add a
混合物 进入 一个 沙拉 - 碗 , 安排 它 整齐地 , 和 超过 全部 添加 一个
['meɪəneɪz] .
mayonnaise .
蛋黄酱 .

将混合物倒入沙拉碗中，摆放整齐，并在上面淋上蛋黄酱。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['seləri] [tɑ:ps] , [hɑ:rd] - [bɔɪld] [egz] , [strɪps] [ʌv; əv] [bi:ts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Garnish with celery tops , hard - boiled eggs , strips of beets , etc .
装饰 和 芹菜 最高额 , 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 条状物 的 甜菜 , ETC .

用芹菜叶、煮鸡蛋、甜菜丝等装饰。

[ju:z][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔ:r] ['seləri] [ðæn; ðən] ['tʃɪkɪn] .
Use a little more celery than chicken .
使用 一个 小的 更多的 芹菜 比 鸡 .

芹菜的用量要比鸡肉多一些。

[ɔ:r] , [ter; tɪ(ə)r][ə; eɪ] [fju:] [li:vz] [ʌv; əv] ['letɪs] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] , [ænd; ənd]
Or , tear a few leaves of lettuce , put them in a salad - bowl , and
或者 , 撕 一个 很少 树叶 的 莴苣 , 放 他们 在 一个 沙拉 - 碗 , 和
[ˌeɪ di: 'di:][hæf][ə; eɪ][koʊld] ,
add half a cold ,
添加 一半 一个 寒冷的 ,

或者，撕几片生菜叶，放入沙拉碗中，再加入半杯冷饮。

[bɔɪld] , ['tendər] ['tʃɪkɪn] [ðæt][hæz; həz] [bɪn] [kʌt]['ɪntu:] [ni:t] ['pi:sɪz] ; [pɔ:r] ['oʊvər][ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ]
boiled , tender chicken that has been cut into neat pieces ; pour over it a
煮沸 , 投标 鸡 那 有 到过 切 进入 整洁的 件 ; 倒 超过 它 一个
['meɪəneɪz] ;
mayonnaise ;
蛋黄酱 ;

将煮熟的嫩鸡肉切成整齐的小块，淋上蛋黄酱；

['gɑːrnɪʃ] ['niːtli] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .
garnish **neatly** **,** **and** **serve** **.**
装饰 整齐地 , 和 服务 .

精心装饰后即可上菜。

[fɔːr; fər][lɑːrdʒ] ['pɑːrtiz] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪz][æpt][tuː; tə] [bɪ'kʌm] [draɪ] ,
For **large** **parties** **,** **and** **when** **the** **chicken** **is** **apt** **to** **become** **dry** **,**
为了 大的 各方 , 和 什么时候 这 鸡 是 易于 到 变得 干燥 ,

对于大型聚会，以及鸡肉容易变干的情况，

[frʌm; frəm] ['hævɪŋ] [bɪn] [kʌt] [ʌp] [lɔːŋ] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['wɑːntɪd] ,
from **having** **been** **cut** **up** **long** **before** **it** **is** **wanted** **,**
从 拥有 到过 切 向上 长的 前 它 是 通缉 ,

因为在需要之前很久就被切割过了，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [mɔɪst] [baɪ] ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] .
it **is** **best** **to** **keep** **it** **moist** **by** **adding** **a** **plain** **dressing** **.**
它 是 最好的 到 保持 它 潮湿 经过 添加 一个 清楚的 敷料 .

最好淋上清淡的酱汁保持湿润。

[dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .
Drain **it** **before** **using** **.**
流走 它 前 使用 .

使用前请沥干水分。

[pʊt] [ɑːn][ə; eɪ] [flæt] [saɪd] - [dɪʃ] [ə; eɪ] ['lɪbərəl] [bed] [ʌv; əv] [krɪsp] ['letɪs] .
Put **on** **a** **flat** **side** **-** **dish** **a** **liberal** **bed** **of** **crisp** **lettuce** **.**
放 在 一个 平坦的 边 - 盘子 一个 自由主义 床 的 脆 莴苣 .

在平底小碟上铺上一层厚厚的爽脆生菜。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , ['gɑːrnɪʃ] ['niːtli] , [ænd; ənd] , [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪbl] , [pɔːr]
Add **the** **chicken** **,** **garnish** **neatly** **,** **and** **,** **just** **before** **sending** **to** **table** **,** **pour**
添加 这 鸡 , 装饰 整齐地 , 和 , 只是 前 发送 到 桌子 , 倒
['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['meɪəneɪz] .
over **it** **a** **mayonnaise** **.**
超过 它 一个 蛋黄酱 .

加入鸡肉，精心装饰，并在上桌前淋上蛋黄酱。

[ɪf] [ɪn][hɑːt] ['weðər] ,
If **in** **hot** **weather** **,**
如果 在 热的 天气 ,

如果天气炎热，

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði]['sæləd][ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [stænd][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [tʌb] [ɔːr][kɪd] .
arrange **the** **salad** **on** **a** **dish** **that** **will** **stand** **in** **a** **small** **tub** **or** **kid** **.**
安排 这 沙拉 在 一个 盘子 那 将要 站立 在 一个 小的 浴缸 或者 孩子 .

将沙拉摆放在可以放在小桶或儿童餐盒里的盘子上。

[fɪl] [ðɪs] [wɪð; wɪθ][aɪs] , [pleɪs] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɑːn][tɑːp] ,
Fill **this** **with** **ice** **,** **place** **the** **dish** **on** **top** **,**
充满 这 和 冰 , 地方 这 盘子 在 顶部 ,

在容器中装满冰块，把盘子放在上面。

[pɪn][ə; eɪ]['næpkɪn][ɔːr] ['taʊəl] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [tʌb] [tuː; tə] [haɪd] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] [vjuː] .
pin **a** **napkin** **or** **towel** **around** **the** **tub** **to** **hide** **it** **from** **view** **.**
别针 一个 餐巾 或者 毛巾 大约 这 浴缸 到 隐藏 它 从 看法 .

用纸巾或毛巾把浴缸遮住，不让它露出来。

['flaʊərz] , ['smaɪˌlæks] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [meɪ] [biː; bi] [pɪnd] [ɑːn] [ðɪs] , [wɪtʃ] [prə'duːs] [ə; eɪ] ['veri]
Flowers , smilax , etc . , may be pinned on this , which produce a very
花朵 , 菝葜 , ETC . , 可能 是 已置顶 在 这 , 哪个 生产 一个 非常
['prɪti] [ɪ'fekt] .
pretty effect .
漂亮的 影响 .

可以在上面别上鲜花、菝葜等，这样就能产生非常漂亮的效果。

[ɪn] ['eɪnʃənt] [taɪmz] [ðə; ði] ['fɛrɪst] [ænd; ənd] ['jʌŋ^ist] ['leɪdi] [æt; ət] ['teɪbl] [wʌz; wəz] [ɪk'spektɪd] [tuː; tə]
In ancient times the fairest and youngest lady at table was expected to
在 古老的 时代 这 最公平 和 最小的 女士 在 桌子 曾是 预期的 到
[prɪ'per] [ænd; ənd] [mɪks] [ðə; ði] ['sæləd] [wɪð; wɪθ] [hɜːr; hər] ['fɪŋgərz] .
prepare and mix the salad with her fingers .
准备 和 混合 这 沙拉 和 她 手指 .

在古代，餐桌上最年轻貌美的女士要用手指准备和搅拌沙拉。

" [riːtʊrnɝ] [lɑː] [sə'leid,-'lɑːd,'sæləd] [lez] [dwɑː] , " [ɪz] [ðə; ði] [frentʃ] [wei] [ʌv; əv] [-]
" Retourner la salade les doigts , " is the French way of [17]
" 返回者 拉 沙拉 莱斯 点 , " 是 这 法语 方式 的 [-]

“Retourner la salade les doigts”是法国人的方式[17]

[dɪ'skraɪbɪŋ] [ə; eɪ] ['leɪdi] [tuː; tə] [biː; bi] [stɪl] [jʌŋ] [ænd; ənd] ['bjuːtɪf(ə)l] .
describing a lady to be still young and beautiful .
描述 一个 女士 到 是 仍然 年轻的 和 美丽的 .

形容一位女士依然年轻貌美。

['kɑːdfɪʃ] ([sɔːlt]) ['sæləd] . — [teɪk] [θriː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['kɑːdfɪʃ] [tuː] [ɪntʃɪz] [skwer] ; [splɪt] [ðem; ðəm]
Codfish (Salt) Salad . — Take three pieces of codfish two inches square ; split them
鳕鱼 (盐) 沙拉 . — 拿 三 件 的 鳕鱼 二 英寸 正方形 ; 分裂 他们
[ɪn] [tuː] ,
in two ,
在 二 ,

鳕鱼（盐渍）沙拉——取三块两英寸见方的鳕鱼；将它们切成两半，

[ænd; ənd] [soʊk] [ðem; ðəm] [ɪn] ['wɔːtər] ['oʊvər] [naɪt] .
and soak them in water over night .
和 浸泡 他们 在 水 超过 夜晚 .

并将它们浸泡在水中过夜。

[tʃeɪndʒ] [ðə; ði] ['wɔːtər] [twaɪs] , [nekst] [deɪ] [dreɪn] [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] .
Change the water twice , next day drain and wipe dry .
改变 这 水 两次 , 下一个 天 流走 和 擦拭 干燥 .

换水两次，第二天排干并擦干。

[beɪst] [iːtʃ] [piːs] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ([ðeɪ] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs]
Baste each piece with a little butter , and broil (they make a very nice
绷 每个 片 和 一个 小的 黄油 , 和 烤 (他们 制作 一个 非常 好的
['brekfəst] [dɪʃ] ,
breakfast dish ,
早餐 盘子 ,

在每块肉上刷少许黄油，然后烤制（它们是一道非常不错的早餐菜）。

[sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [drɔːn] ['bʌtər]) .
served with drawn butter) .
服务 和 绘制 黄油) .

配融化黄油）。

[wen] [kuːl] , [ter; tɪ(ə)r][ðem; ðəm][ə'pɑːrt] , [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] ; [let]
When cool , tear them apart , and cover with a plain salad dressing ; let
什么时候凉爽的 , 撕 他们 除 , 和 覆盖 和 一个 清楚的 沙拉 敷料 ; 让
[stænd][fɔːr; fər] [tuː] ['aʊərz] .
stand for two hours .
站立 为了 二 小时 .

冷却后，将它们撕开，淋上简单的沙拉酱；静置两个小时。

[hæf] [fɪl] [ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [wɪð; wɪθ][krɪsp] ['letɪs] [liːvz] ; [dreɪn][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː]
Half fill a salad - bowl with crisp lettuce leaves ; drain the fish and add it
一半 充满 一个 沙拉 - 碗 和 脆 莴苣 树叶 ; 流走 这 鱼 和 添加 它
[tuː; tə][ðə; ði] ['letɪs] ;
to the lettuce ;
到 这 莴苣 ;

将沙拉碗装满一半脆嫩的生菜叶；沥干鱼肉，加入生菜中；

[ˌeɪ diː 'diː] ['meɪəneɪz] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['lemən] - [piːl] [rɪŋz] , [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] ,
add mayonnaise ; garnish with lemon - peel rings , hard - boiled eggs ,
添加 蛋黄酱 ; 装饰 和 柠檬 - 果皮 戒指 , 难的 - 煮沸 鸡蛋 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd] [sɜːrv] .
etc . , and serve .
ETC . , 和 服务 .

加入蛋黄酱；用柠檬皮圈、煮鸡蛋等装饰，即可食用。

[kɔːrn]['sæləd] , [ɔːr] ['fetikəs] . — ['kerfəli] [pɪk] ['oʊvər] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['fetikəs] ; [rɪ'dʒekt][ɔːl]
Corn Salad , or Fetticus . — Carefully pick over two quarts of fetticus ; reject all
玉米 沙拉 , 或者 费蒂克斯 . — 小心 挑选 超过 二 夸脱 的 费蒂克斯 ; 拒绝 全部
['dæmɪdʒd] [liːvz] ;
damaged leaves ;
损坏的 树叶 ;

玉米沙拉，或称费蒂库斯——仔细挑选两夸脱费蒂库斯；剔除所有受损的叶子；

[wɑːʃ] , [ænd; ənd][draɪ][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] .
wash , and dry in a napkin .
洗 , 和 干燥 在 一个 餐巾 .

洗净后，用餐巾擦干。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [mɪnst] ['seləri] [ænd; ənd] [tuː] [hɑːrd] - [bɔɪld]
Place in a salad - bowl ; add a pint of minced celery and two hard - boiled
地方 在 一个 沙拉 - 碗 ; 添加 一个 品脱 的 剁碎 芹菜 和 二 难的 - 煮沸
[egz] ,
eggs ,
鸡蛋 ,

放入沙拉碗中；加入一品脱切碎的芹菜和两个煮熟的鸡蛋，

[tʃɑːpt] [faɪn] ; ['faɪnəli][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] , [tɔːs] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .
chopped fine ; finally add a plain dressing , toss , and serve .
切碎 美好的 ; 最后 添加 一个 清楚的 敷料 , 折腾 , 和 服务 .

切碎；最后加入清淡的调味汁，拌匀即可食用。

[kræb]['sæləd] . — [bɔɪl] [θriː] ['dʌz(ə)n][hɑːrd] - [ʃel] [kræbz][fɔːr; fər] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
Crab Salad . — Boil three dozen hard - shell crabs for twenty - five minutes .
螃蟹 沙拉 . — 熬 三 打 难的 - 壳 螃蟹 为了 二十 - 五 分钟 .

蟹肉沙拉——将三打硬壳蟹煮二十五分钟。

[let] [ðem; ðəm] [kuːl] , [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði][tɑːp] [ʃel] [ænd; ənd][teɪl] ; ['kwɔːrtər][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] ,
Let them cool , then remove the top shell and tail ; quarter the remainder ,
让 他们 凉爽的 , 然后 消除 这 顶部 壳 和 尾巴 ; 四分之一 这 余 ,

待其冷却后，去除顶部的壳和尾部；将剩余部分切成四份。

[ænd; ənd] [pɪk] [aʊt][ðə; ði] [miːt] ['kerfəli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][nʌt] - ['pɪkər] [ɔːr] ['kɪtʃɪn] [-]

and	pick	out	the	meat	carefully	with	a	nut	-	picker	or	kitchen	[	18	]
和	挑选	出去	这	肉	小心	和	一个	坚果	-	拣货员	或者	厨房	[	-	]

用坚果钳或厨房用具小心地挑出肉[18]

[fɔːrk] .

fork	.
叉	.

叉。

[ðə; ði][lɑːrdʒ] [klɔːz] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [fər'gɑːtn] , [fɔːr; fər] [ðeɪ] [kən'teɪn][ə; eɪ] ['deɪnti] ['mɔːrs(ə)l] ;

The	large	claws	should	not	be	forgotten	,	for	they	contain	a	dainty	morsel	;
这	大的	爪子	应该	不是	是	被遗忘的	,	为了	他们	包含	一个	纤巧	小块	;

不应忘记那些大爪子，因为它们里面藏着美味佳肴；

[ðə; ði][fæt] [ðæt] [əd'hiəz] [tuː; tə][ðə; ði][tɑːp] [ʃel] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [ˌoʊvər'lʊkt] .

the	fat	that	adheres	to	the	top	shell	should	not	be	overlooked	.
这	胖的	那	粘着	到	这	顶部	壳	应该	不是	是	被忽视的	.

附着在蛋壳顶部的脂肪不容忽视。

[kʌt] [ʌp][æn; ən] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['seləri] ['iːkwəl][ɪn] [bʌlk] [tuː; tə][ðə; ði][kræb] [miːt] ;

Cut	up	an	amount	of	celery	equal	in	bulk	to	the	crab	meat	;
切	向上	一个	数量	的	芹菜	平等的	在	大部分	到	这	螃蟹	肉	;

将与蟹肉体积相同的芹菜切碎；

[mɪks][bəuθ] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] ; [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn]

mix	both	together	with	a	few	spoonfuls	of	plain	salad	dressing	;	then	put	it	in
混合	两个都	一起	和	一个	很少	一勺	的	清楚的	沙拉	敷料	;	然后	放	它	在

[ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] .

a	salad	-	bowl	.
一个	沙拉	-	碗	.

将两者混合，加入几勺原味沙拉酱；然后放入沙拉碗中。

[mæsk][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['meɪəneɪz] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][kræb] - [klɔːz] , [ʃ'rɪmps] , [ænd; ənd][hɑːrd] -

Mask	it	with	a	mayonnaise	;	garnish	with	crab	-	claws	,	shrimps	,	and	hard	-
面具	它	和	一个	蛋黄酱	;	装饰	和	螃蟹	-	爪子	,	虾	,	和	难的	-

[bɔɪld] [egz] , ['ɔltɝˌneɪtəd] [wɪð; wɪθ] [tʌfts] [ʌv; əv] [griːn] ,

boiled	eggs	,	alternated	with	tufts	of	green	,
煮沸	鸡蛋	,	交替	和	簇绒	的	绿色的	,

用蛋黄酱掩盖；用蟹钳、虾和煮鸡蛋装饰，并交替点缀一些绿叶蔬菜。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['pɑːrsli] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

such	as	parsley	,	etc	.
这样的	作为	香菜	,	ETC	.

例如欧芹等。

[kreɪ] - [fɪʃ] ['sæləd] . — [kreɪ] - [fɪʃ] ([ɔːr] [krɔː] - [fɪʃ]) [rɪ'zemb(ə)l] [smɔːl] ['lɔbstəz] ; [ðeɪ] [ɑːr; ər]

Cray	-	fish	Salad	.	—	Cray	-	fish	(	or	craw	-	fish	)	resemble	small	lobsters	;	they	are
克雷	-	鱼	沙拉	.	—	克雷	-	鱼	(	或者	嗉	-	鱼	)	类似	小的	龙虾	;	他们	是

['eksələnt] [æz; əz][ə; eɪ]['sæləd] ,

excellent	as	a	salad	,
出色的	作为	一个	沙拉	,

小龙虾沙拉——小龙虾（或称螯虾）外形类似小型龙虾；它们非常适合做沙拉。

[ænd; ənd][ɑːr; ər] [ɪk'stensɪvli] [juːst] [ɪn] ['gɑːniʃɪŋ] [fɪʃ] ['sælədz] .

and	are	extensively	used	in	garnishing	fish	salads	.
和	是	广泛地	用过的	在	装饰	鱼	沙拉	.

并广泛用于装饰鱼类沙拉。

[bɔɪl] [tuː] ['dʌz(ə)n] [kreɪ] - [fɪʃ] [fɔːr; fər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [ɪn]['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ; [breɪk] [ðə; ði] ['ʃɛlz]

Boil	two	dozen	cray	-	fish	for	fifteen	minutes	in	water	slightly	salted	;	break	the	shells
熬	二	打	克雷	-	鱼	为了	十五	分钟	在	水	轻微地	咸的	;	休息	这	贝壳

[ɪn] [tuː] ;

in	two	;
在	二	;

将两打小龙虾放入略加盐的水中煮十五分钟；将虾壳掰成两半；

[pɪk] [aʊt] [ðə; ði] [teɪl] [pɑːrt] [ʌv; əv] [iːtʃ] ; [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [tuː] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [blæk]

pick	out	the	tail	part	of	each	;	cut	it	in	two	lengthwise	;	remove	the	black
挑选	出去	这	尾巴	部分	的	每个	;	切	它	在	二	纵向	;	消除	这	黑色的

['lɪgəmənt] .

ligament	.
韧带	.

挑出每根茎的尾部；纵向切成两半；去除黑色韧带。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sæləd] - [boʊl] [ðə; ði] [smɔːl] [waɪt] [liːvz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] - ['letɪs] ;

Put	into	a	salad	-	bowl	the	small	white	leaves	of	a	head	of	cabbage	-	lettuce	;
放	进入	一个	沙拉	-	碗	这	小的	白色的	树叶	的	一个	头	的	卷心菜	-	莴苣	;

将一颗卷心菜的白色小叶子放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [fɪʃ] ; [pɔːr] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] ['meɪəneɪz] .

add	the	fish	;	pour	over	them	a	mayonnaise	.
添加	这	鱼	;	倒	超过	他们	一个	蛋黄酱	.

加入鱼块；淋上蛋黄酱。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [hed] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃɛlz] , [tʌfts] [ʌv; əv] [griːn] , [ænd; ənd] [hɑːrd] - [bɔɪld]

Garnish	with	the	head	part	of	the	shells	,	tufts	of	green	,	and	hard	-	boiled
装饰	和	这	头	部分	的	这	贝壳	,	簇绒	的	绿色的	,	和	难的	-	煮沸

[egz] .

eggs	.
鸡蛋	.

用贝壳的头部、几簇绿叶和煮熟的鸡蛋装饰。

[kres] ['sæləd] . — [kres] [ɪz][wʌn][ʌv; əv]['aʊər; ɑːr][best] [sprɪŋ] ['sæləd z] .

Cress	Salad	.	—	Cress	is	one	of	our	best	spring	salads	.
豆瓣菜	沙拉	.	—	豆瓣菜	是	一	的	我们的	最好的	春天	沙拉	.

豆瓣菜沙拉——豆瓣菜是我们最受欢迎的春季沙拉之一。

[pɪk] [ðə; ði] [liːvz] ['oʊvər] ['kerfəli] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [bruːzd] [liːvz] [ænd; ənd][ɔːl][lɑːrdʒ][stemz] .

Pick	the	leaves	over	carefully	,	removing	the	bruised	leaves	and	all	large	stems	.
挑选	这	树叶	超过	小心	,	移除	这	瘀伤	树叶	和	全部	大的	茎	.

仔细挑选叶子，去除碰伤的叶子和所有粗大的茎。

[mɪns] [ə; eɪ] [jʌŋ] [sprɪŋ] ['ʌnjən] ; [-]

Mince	a	young	spring	onion	;	[	19	]
剁碎	一个	年轻的	春天	洋葱	;	[	-	]

将嫩葱切碎；[19]

[struː] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ðə; ði] [kres] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

strew	it	over	the	cress	,	add	a	plain	dressing	,	and	serve	.
胁	它	超过	这	豆瓣菜	,	添加	一个	清楚的	敷料	,	和	服务	.

将它撒在豆瓣菜上，淋上简单的调味汁，即可食用。

['kjuːkʌmbər]['sæləd] . — [ɪf] ['prɑːpərli] [prɪ'perd] , ['kjuːkʌmbərz][ɑːr; ər][nɑːt][æpt][tuː; tə] [ˌɪntər'fɪr] [wɪð; wɪθ]

Cucumber	Salad	.	—	If	properly	prepared	,	cucumbers	are	not	apt	to	interfere	with
黄瓜	沙拉	.	—	如果	适当地	准备	,	黄瓜	是	不是	易于	到	干扰	和

[daɪ'dʒestʃən] .

digestion	.
消化	.

黄瓜沙拉——如果烹饪得当，黄瓜通常不会影响消化。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['gæðərd] ['ɜːrli] [ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [ænd; ənd] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ʌn'tɪl]

They	should	be	gathered	early	in	the	morning	and	kept	in	a	cool	place	until
他们	应该	是	聚集	早期的	在	这	早晨	和	保留	在	一个	凉爽的	地方	直到

['wɑːntɪd] .

wanted	.
通缉	.

应该在清晨采摘，并存放在阴凉处，待需要时再取出。

['æftər] ['piːlɪŋ] , [slaɪs] [ðem; ðəm] ['veri] [θɪn] ; ['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ['oʊvər] [ðem; ðəm] ; [let] [stænd]

After	peeling	,	slice	them	very	thin	;	sprinkle	a	little	salt	over	them	;	let	stand
后	剥落	,	片	他们	非常	薄的	;	撒	一个	小的	盐	超过	他们	;	让	站立

[ten] ['mɪnɪts] ,

ten	minutes	,
十	分钟	,

去皮后，切成薄片；撒上少许盐；静置十分钟。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [kaɪ'en] , [ænd; ənd] ['iːkwəl] [pɑːrts] [ʌv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .

and	add	cayenne	,	and	equal	parts	of	oil	and	vinegar	.
和	添加	辣椒	,	和	平等的	部分	的	油	和	醋	.

加入辣椒粉，以及等量的油和醋。

[ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn] [sɔːlt] ['wɔːtər] ['eni] [leŋkθ; leŋθ] [ʌv; əv] [taɪm] , [ɪf] [ɔɪl] [ɪz] [ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] ,

If	allowed	to	remain	in	salt	water	any	length	of	time	,	if	oil	is	omitted	,
如果	允许	到	保持	在	盐	水	任何	长度	的	时间	,	如果	油	是	省略	,

如果长时间浸泡在盐水中，且不添加油，

[ɔːr] [ɪf] [ðer; ðər] ['nætʃ(ə)rəl] [dʒuːsiz] [ɑːr; ər] [skwiːzd] [aʊt] [ʌv; əv] [ðem; ðəm] , [ðeɪ] [bɪ'kʌm] [ˌɪndɪ'dʒestəbl] .

or	if	their	natural	juices	are	squeezed	out	of	them	,	they	become	indigestible	.
或者	如果	他们的	自然的	果汁	是	挤压	出去	的	他们	,	他们	变得	难以消化的	.

或者，如果将它们体内的天然汁液挤出，它们就变得难以消化了。

['kɜːrənt] ['sæləd] . — [pʊt] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [red] ['kʌrənts] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['kɑːmpoʊt] .

Currant	Salad	.	—	Put	a	pint	of	red	currants	in	the	centre	of	a	compote	.
黑醋栗	沙拉	.	—	放	一个	品脱	的	红色的	醋栗	在	这	中心	的	一个	果酱	.

醋栗沙拉——将一品脱红醋栗放在果盘中央。

[ə'raʊnd] [ðem; ðəm] [meɪk] [ə; eɪ] ['bɔːrdər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [waɪt] ['kʌrənts] ,

Around	them	make	a	border	of	a	pint	of	white	currants	,
大约	他们	制作	一个	边界	的	一个	品脱	的	白色的	醋栗	,

在它们周围摆放一品脱白醋栗作为边框，

[ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðiːz] [ə'reɪndʒ] [ə; eɪ] ['bɔːrdər] [ʌv; əv] [red] ['ræzˌberiːz] .

and	around	these	arrange	a	border	of	red	raspberries	.
和	大约	这些	安排	一个	边界	的	红色的	覆盆子	.

并在其周围摆放一圈红树莓。

[set] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɑːn] [ðə; ði] ['teɪbl] .

Set	the	dish	on	the	table	.
放	这	盘子	在	这	桌子	.

将菜放在桌子上。

[teɪk] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [swiːt] [kriːm] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['paʊdərd]

Take	a	pint	of	sweet	cream	,	add	to	it	three	tablespoonfuls	of	powdered
拿	一个	品脱	的	甜的	奶油	,	添加	到	它	三	汤匙	的	粉末状

['ʃʊgər] ;

sugar	;
糖	;

取一品脱甜奶油，加入三汤匙糖粉；

[stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [tuː; tə] [drˈzɑːlv] [ðə; ði] ['ʃʊgər] ;

stir	it	up	to	dissolve	the	sugar	;
搅拌	它	向上	到	溶解	这	糖	;

搅拌至糖溶解；

[waɪl] ['duːɪŋ] [soʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['brændi] [ænd; ənd] .

while	doing	so	add	a	tablespoonful	each	of	brandy	and	curaçoa	.
尽管	正在做	所以	添加	一个	一汤匙	每个	的	白兰地	和	库拉索	.

同时加入一汤匙白兰地和一汤匙库拉索酒。

[set] [ðə; ði] [sɔːs] [ɑːn] [ðə; ði] ['teɪbl] ; [dɪʃ] [ʌp] [ðə; ði] [fruːt] ;

Set	the	sauce	on	the	table	;	dish	up	the	fruit	;
放	这	酱	在	这	桌子	;	盘子	向上	这	水果	;

将酱汁放在桌上；将水果盛入盘中；

[ænd; ənd] [let] [iːtʃ] [gest] [help] [hɪm'self] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] .

and	let	each	guest	help	himself	to	the	sauce	.
和	让	每个	客人	帮助	他自己	到	这	酱	.

让每位客人自行取用酱汁。

['dændɪlaɪən] ['sæləd] . — [ə; eɪ] ['dændɪlaɪən] ['sæləd] [ɪz] [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['hɛlθiːɪst] [ʌv; əv] [sprɪŋ] ['sæləʤ] .

Dandelion	Salad	.	—	A	dandelion	salad	is	one	of	the	healthiest	of	spring	salads	.
蒲公英	沙拉	.	—	一个	蒲公英	沙拉	是	一	的	这	最健康的	的	春天	沙拉	.

蒲公英沙拉——蒲公英沙拉是春季最健康的沙拉之一。

[teɪk] [-]

Take	[	20	]
拿	[	-	]

拿[20]

[tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['freʃli] ['gæðərd] ['dændɪlaɪənz] ; [wɑːʃ] [ðem; ðəm] [wel] ; [pɪk] [ðem; ðəm] ['oʊvər] ['kerfəli] ;

two	quarts	of	freshly	gathered	dandelions	;	wash	them	well	;	pick	them	over	carefully	;
二	夸脱	的	新鲜的	聚集	蒲公英	;	洗	他们	出色地	;	挑选	他们	超过	小心	;

两夸脱新鲜采摘的蒲公英；洗净；仔细挑选；

[let] [stænd] [ɪn] ['wɔːtər] ['oʊvər] [naɪt] , [æz; əz] [ðɪs] [im'pruːvz] [ðem; ðəm] .

let	stand	in	water	over	night	,	as	this	improves	them	.
让	站立	在	水	超过	夜晚	,	作为	这	改善	他们	.

浸泡在水中过夜，这样可以改善它们的品质。

[dreɪn] , [ænd; ənd] [draɪ] [ɪn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] ; [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] - [boʊl] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [jʌŋ] [sprɪŋ] ['ʌnjənz] , [mɪnst] .

Drain	,	and	dry	in	a	napkin	;	place	them	in	a	salad	-	bowl	;	add	two	young	spring	onions	,	minced	.
流走	,	和	干燥	在	一个	餐巾	;	地方	他们	在	一个	沙拉	-	碗	;	添加	二	年轻的	春天	洋葱	,	剁碎	.

沥干水分，用餐巾纸擦干；放入沙拉碗中；加入两根切碎的嫩葱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] .

Serve	with	a	plain	dressing	.
服务	和	一个	清楚的	敷料	.

佐以清淡的沙拉酱食用。

[dju'mɑː] ['sæləd] ([dɪ'vaɪzd] [baɪ] [ælɪk'sɑːndɚ] [dju'mɑː]) . — " [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['sæləd] - [boʊl] [ə; eɪ] [joʊk] [ʌv; əv] [eg] [bɔɪld] [hɑːrd] ;

Dumas	Salad	(	Devised	by	Alexandre	Dumas	)	.	—	"	Put	in	a	salad	-	bowl	a	yolk	of	egg	boiled	hard	;
大仲马	沙拉	(	设计	经过	亚历山大	大仲马	)	.	—	"	放	在	一个	沙拉	-	碗	一个	蛋黄	的	蛋	煮沸	难的	;

杜马沙拉（由亚历山大·杜马发明）——“在沙拉碗中放入一个煮熟的蛋黄；

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ɔɪl] , [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [ʌv; əv] [ˌaɪ 'tiː] ;

add	a	tablespoonful	of	oil	,	and	make	a	paste	of	it	;
添加	一个	一汤匙	的	油	,	和	制作	一个	粘贴	的	它	;

加入一汤匙油，将其搅拌成糊状；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [stɔːks] [ʌv; əv] ['tʃɜːrvɪl] [tʃɑːpt] [faɪn] , [ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['tʌni]
then **add** **a** **few** **stalks** **of** **chervil** **chopped** **fine** **,** **a** **teaspoonful** **each** **of** **tunny**
然后 添加 一个 很少 茎 的 细叶芹 切碎 美好的 , 一个 一茶匙 每个 的 金枪鱼
[ænd; ənd]['æntʃoʊvi] [peɪst] ,
and **anchovy** **paste** **,**
和 凤尾鱼 粘贴 ,

然后加入几根切碎的细叶芹，一茶匙金枪鱼酱和一茶匙凤尾鱼酱，

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [frentʃ] ['mʌstərd] , [ə; eɪ] [smɔːl] ['pɪkld] ['kjuːkʌmbər] [tʃɑːpt] [faɪn] , [ðə; ði] [waɪt] [ʌv; əv]
a **little** **French** **mustard** **,** **a** **small** **pickled** **cucumber** **chopped** **fine** **,** **the** **white** **of**
一个 小的 法语 芥末 , 一个 小的 腌制 黄瓜 切碎 美好的 , 这 白色的 的
[ðə; ði] [eg] [tʃɑːpt] [faɪn] ,
the **egg** **chopped** **fine** **,**
这 蛋 切碎 美好的 ,

少许法式芥末酱，切碎的一小根腌黄瓜，切碎的蛋白，

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sɔɪ] .
and **a** **little** **soy** **.**
和 一个 小的 大豆 .

还加了一点酱油。

[mɪks][ðə; ði] [hoʊl] [wel] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [waɪn] ['vɪnɪgər] ;
Mix **the** **whole** **well** **with** **two** **tablespoonfuls** **of** **wine** **vinegar** **;**
混合 这 所有的 出色地 和 二 汤匙 的 葡萄酒 醋 ;

将整锅食材与两汤匙葡萄酒醋混合；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ɔːr] [θriː] [stiːmd] [pə'tetoz] [slaɪst] , [ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [biːt] ,
then **add** **two** **or** **three** **steamed** **potatoes** **sliced** **,** **a** **few** **slices** **of** **beet** **,**
然后 添加 二 或者 三 蒸 土豆 切片 , 一个 很少 切片 的 甜菜 ,

然后加入两三个切片的蒸土豆，几片甜菜根，

[seɪm] [ʌv; əv][sə'leriæk] , [seɪm] [ʌv; əv]['ræmpɪən] , [sɔːlt][ænd; ənd] [hʌŋ'geriən] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] ; [tɔːs]
same **of** **celeriac** **,** **same** **of** **rampion** **,** **salt** **and** **Hungarian** **pepper** **to** **taste** **;** **toss**
相同的 的 芹菜根 , 相同的 的 野莴苣 , 盐 和 匈牙利 胡椒 到 品尝 ; 折腾
['dʒentli] ['twenti] ['mɪnɪts] ,
gently **twenty** **minutes** **,**
轻轻地 二十 分钟 ,

将芹菜根、野韭菜、盐和匈牙利胡椒粉等量放入锅中，轻轻翻炒20分钟。

[ðen] [sɜːrv] .
then **serve** **.**
然后 服务 .

然后即可上菜。

" ['iːlz] , ['meɪəneɪz] [ʌv; əv] . — [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [tuː] ['hedz] [ʌv; əv] [bliːtʃt]
" **Eels** **,** **Mayonnaise** **of** **.** **—** **Put** **into** **a** **salad** **-** **bowl** **two** **heads** **of** **bleached**
" 鳗鱼 , 蛋黄酱 的 . — 放 进入 一个 沙拉 - 碗 二 头部 的 漂白
['endaɪvˌendɪv] , [iːtʃ] [liːf] ['hævɪŋ] [bɪn] ['priːviəsli] [ɪg'zæmɪnd] .
endive **,** **each** **leaf** **having** **been** **previously** **examined** **.**
苣荬菜 , 每个 叶子 拥有 到过 之前 检查 .

"鳗鱼，蛋黄酱。——将两棵漂白过的菊苣放入沙拉碗中，每片叶子都事先经过检查。

[teɪk] [sɪks] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['pɑːtɪd] ['iːlz] [ə'baʊt] [tuː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði][boʊn] ;
Take **six** **pieces** **of** **potted** **eels** **about** **two** **inches** **long** **;** **remove** **the** **bone** **;**
拿 六 件 的 盆栽 鳗鱼 关于 二 英寸 长的 ; 消除 这 骨 ;

取六块约两英寸长的罐装鳗鱼；去骨；

[breɪk] [ðə; ði] ['iːlz] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði]['endaɪvˌendɪv] ; [-]
break **the** **eels** **into** **neat** **pieces** **,** **and** **arrange** **them** **on** **the** **endive** **;** **[** **21** **]**
休息 这 鳗鱼 进入 整洁的 件 , 和 安排 他们 在 这 苣荬菜 ; [-]

将鳗鱼掰成小块，摆放在菊苣上；[21]

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] ['meɪəneɪz] , ['gɑːrnɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

add	**a**	**mayonnaise**	**,**	**garnish**	**,**	**and**	**serve**	**.**
添加	一个	蛋黄酱	,	装饰	,	和	服务	.

加入蛋黄酱，装饰一下，即可食用。

[eg] ['sæləd] . — [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [ðə; ðɪ] [smɔːl] [krɪsp] [liːvz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv]

Egg	**Salad**	**.**	**—**	**Put**	**into**	**a**	**salad**	**-**	**bowl**	**the**	**small**	**crisp**	**leaves**	**of**	**a**	**head**	**of**
蛋	沙拉	.	—	放	进入	一个	沙拉	-	碗	这	小的	脆	树叶	的	一个	头	的

['letɪs] ;

lettuce	**;**
莴苣	;

鸡蛋沙拉——将一颗生菜的嫩叶放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [fɔːr] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] [slaɪst] .

add	**four**	**hard**	**-**	**boiled**	**eggs**	**sliced**	**.**
添加	四	难的	-	煮沸	鸡蛋	切片	.

加入四个切片的煮鸡蛋。

[mɪns] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['keipəz] ; ['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ðə; ðɪ] [egz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] .

Mince	**a**	**dozen**	**capers**	**;**	**sprinkle**	**over**	**the**	**eggs**	**,**	**and**	**add**	**a**	**plain**	**dressing**	**.**
剁碎	一个	打	刺山柑	;	撒	超过	这	鸡蛋	,	和	添加	一个	清楚的	敷料	.

将十二颗刺山柑切碎；撒在鸡蛋上，再淋上简单的调味汁。

['endaɪvˌendɪv]['sæləd] . — [ðə; ðɪ] [kɜːrld] ['endaɪvˌendɪv][ɪz] ['eksələnt] [fɔːr; fər][fɔːl][ænd; ənd]['wɪntər]['sæləʤz]

Endive	**Salad**	**.**	**—**	**The**	**curled**	**endive**	**is**	**excellent**	**for**	**fall**	**and**	**winter**	**salads**
苣荬菜	沙拉	.	—	这	卷曲	苣荬菜	是	出色的	为了	落下	和	冬天	沙拉

.

:
.

菊苣沙拉——卷曲的菊苣非常适合做秋冬季沙拉。

[pɪk] [ðə; ðɪ] [liːvz] ['oʊvər] ['kerfəli] ; ['seprət] [ðə; ðɪ] [griːn] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [waɪt] ; [pʊt][ðə; ðɪ]

Pick	**the**	**leaves**	**over**	**carefully**	**;**	**separate**	**the**	**green**	**from**	**the**	**white**	**;**	**put**	**the**
挑选	这	树叶	超过	小心	;	分离	这	绿色的	从	这	白色的	;	放	这

['lætər] ['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] ;

latter	**into**	**a**	**salad**	**-**	**bowl**	**;**
后者	进入	一个	沙拉	-	碗	;

仔细挑选叶子；将绿色部分与白色部分分开；将白色部分放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪnst] ['sæləd] [hɜːrb] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['ʌnjən] .

add	**minced**	**salad**	**herbs**	**,**	**and**	**a**	**suspicion**	**of**	**onion**	**.**
添加	剁碎	沙拉	草药	,	和	一个	怀疑	的	洋葱	.

加入切碎的沙拉香草和少许洋葱。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [pleɪn] ['dresɪŋ] .

Serve	**with**	**plain**	**dressing**	**.**
服务	和	清楚的	敷料	.

佐以原味沙拉酱食用。

['eskəroʊl]['sæləd] . — [ðɪs] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ðɪ][best]['sæləʤz] [noʊn] .

Escarole	**Salad**	**.**	**—**	**This**	**is**	**one**	**of**	**the**	**best**	**salads**	**known**	**.**
菊苣	沙拉	.	—	这	是	一	的	这	最好的	沙拉	已知	.

菊苣沙拉——这是最美味的沙拉之一。

[sɜːrv] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz] ['fɑːloʊz] : [teɪk] [tuː] ['hedz] [ʌv; əv]['eskəroʊl] ; [rɪ'dʒekt][ɔːl] [griːn] [ænd; ənd] [dɪ'keɪd]

Serve	**it**	**as**	**follows**	**:**	**Take**	**two**	**heads**	**of**	**escarole**	**;**	**reject**	**all**	**green**	**and**	**decayed**
服务	它	作为	跟随	:	拿	二	头部	的	菊苣	;	拒绝	全部	绿色的	和	腐烂的

[liːvz] ;

leaves	**;**
树叶	;

食用方法如下：取两棵菊苣；去掉所有绿色和腐烂的叶子；

[pleɪs] [ðə; ði] [waɪt] [bliːtʃt] [liːvz] [ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] , ['æftər] ['biːɪŋ] ['θɜːrəli] [wɑːʃt]

place	the	white	bleached	leaves	in	a	salad	-	bowl	,	after	being	thoroughly	washed
地方	这	白色的	漂白	树叶	在	一个	沙拉	-	碗	,	后	存在	彻底	洗过

[ænd; ənd][draɪd][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] ;

and	dried	in	a	napkin	;
和	干燥	在	一个	餐巾	;

将漂白过的白叶彻底洗净，用餐巾擦干后，放入沙拉碗中；

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] [krʌst] [ʌv; əv] [bred] , [ænd; ənd][ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] ,

take	a	small	piece	of	crust	of	bread	,	and	a	clove	of	garlic	,
拿	一个	小的	片	的	地壳	的	面包	,	和	一个	丁香	的	蒜	,

取一小块面包皮和一瓣蒜，

[dɪp][ðə; ði]['gɑːrlɪk][ɪn][sɔːlt][ænd; ənd][rʌb][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [fjuː] [taɪmz] [ɑːn][ðə; ði] [bred] ;

dip	the	garlic	in	salt	and	rub	it	a	few	times	on	the	bread	;
蘸	这	蒜	在	盐	和	擦	它	一个	很少	时代	在	这	面包	;

将蒜瓣蘸上盐，然后在面包上擦几下；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [piːs] [ʌv; əv] [bred] [tuː; tə][ðə; ði]['sæləd] - [boʊl] .

add	the	piece	of	bread	to	the	salad	-	bowl	.
添加	这	片	的	面包	到	这	沙拉	-	碗	.

将面包片放入沙拉碗中。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər] ,

Next	add	half	a	teaspoonful	of	salt	,	a	saltspoonful	of	pepper	,
下一个	添加	一半	一个	一茶匙	的	盐	,	一个	一勺盐	的	胡椒	,

接下来加入半茶匙盐，一茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd] [fɔːr] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] ['veri] [best] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ; [tɔːs] [ðə; ði]['sæləd]['dʒentli] ;

and	four	tablespoonfuls	of	the	very	best	olive	oil	;	toss	the	salad	gently	;
和	四	汤匙	的	这	非常	最好的	橄榄	油	;	折腾	这	沙拉	轻轻地	;

加入四汤匙上等橄榄油；轻轻拌匀沙拉；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgər] ; [tɔːs] [ə'gen] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [piːs]

then	add	a	tablespoonful	of	tarragon	vinegar	;	toss	again	;	remove	the	piece
然后	添加	一个	一汤匙	的	龙蒿	醋	;	折腾	再次	;	消除	这	片

[ʌv; əv] [krʌst] , [wɪtʃ] [ɪz] [-]

of	crust	,	which	is	[	22	]
的	地壳	,	哪个	是	[	-	]

然后加入一汤匙龙蒿醋；再次拌匀；取出那块饼皮，即[22]

[noʊn] [æz; əz] " [ʃæ'pɔn] , " [ænd; ənd] [sɜːrv] .

known	as	"	Chapon	,	"	and	serve	.
已知	作为	"	恰蓬	,	"	和	服务	.

被称为“Chapon”，并提供服务。

['eskəroʊl][ɪz][ðə; ði] [brɔːd] - [liːvd] [və'raɪəti][ʌv; əv][ðə; ði] [wel] - [noʊn] ['endaɪvˌendɪv] .

Escarole	is	the	broad	-	leaved	variety	of	the	well	-	known	endive	.
菊苣	是	这	广阔	-	离开	种类	的	这	出色地	-	已知	苣荬菜	.

菊苣是广为人知的苦苣菜的宽叶品种。

[frɑːg]['sæləd] . — [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['sæləd] .

Frog	Salad	.	—	This	is	a	delicious	salad	.
青蛙	沙拉	.	—	这	是	一个	可口的	沙拉	.

青蛙沙拉——这是一道美味的沙拉。

[soʊk] [tuː] ['dʌz(ə)n]['frɑːgz] - [legz][ɪn][sɔːlt]['wɔːtər][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] ; [dreɪn] ;

Soak	two	dozen	frogs	'	legs	in	salt	water	for	one	hour	;	drain	;
浸泡	二	打	青蛙	-	腿	在	盐	水	为了	一	小时	;	流走	;

将二十四只青蛙腿浸泡在盐水中一小时；沥干水分；

[stuː] [ðem; ðəm] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] ['tendər] ;
stew **them** **slowly** **until** **quite** **tender** **;**
炖 他们 缓慢地 直到 相当 投标 ;

用小火慢炖至软烂；

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] .
take **them** **out** **of** **the** **boiling** **water** **and** **cover** **them** **with** **milk** **.**
拿 他们 出去 的 这 沸腾 水 和 覆盖 他们 和 牛奶 .

将它们从沸水中取出，然后用牛奶覆盖。

[let] [ðɪs] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ; [dreɪn] [ænd; ənd] [kuːl] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [boʊnz] .
Let **this** **come** **to** **a** **boil** **;** **drain** **and** **cool** **;** **remove** **the** **bones** **.**
让 这 来 到 一个 熬 ; 流走 和 凉爽的 ; 消除 这 骨头 .

将此汤煮沸；沥干水分，放凉；取出骨头。

[kʌt] [ʌp] ['seləri] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [hæf] [fɪl] [ə; eɪ] ['sæləd] - [boʊl] ;
Cut **up** **celery** **enough** **to** **half** **fill** **a** **salad** **-** **bowl** **;**
切 向上 芹菜 足够的 到 一半 充满 一个 沙拉 - 碗 ;

将芹菜切好，装满半个沙拉碗；

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['frɑːgz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] ['nɪrli] [fɪl] [ðə; ði] [boʊl] .
add **the** **frogs** **which** **should** **nearly** **fill** **the** **bowl** **.**
添加 这 青蛙 哪个 应该 几乎 充满 这 碗 .

加入青蛙，直到几乎装满碗。

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] ; ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['lɑːbstər] - [klɔːz] , ['lɪt(ə)l] [tʌfts]
Arrange **neatly** **;** **cover** **with** **mayonnaise** **;** **garnish** **with** **lobster** **-** **claws** **,** **little** **tufts**
安排 整齐地 ; 覆盖 和 蛋黄酱 ; 装饰 和 龙虾 - 爪子 , 小的 簇绒
[ʌv; əv] [ʃ'rɪmps] , [ænd; ənd] [griːn] [hɜːrb] ,
of **shrimps** **,** **and** **green** **herbs** **,**
的 虾 , 和 绿色的 草药 ,

摆放整齐；淋上蛋黄酱；用龙虾钳、小虾仁和绿色香草装饰。

['ɔltɚˌneɪtəd] [wɪð; wɪθ] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] ['kwɔːrtərd] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .
alternated **with** **hard** **-** **boiled** **eggs** **quartered** **lengthwise** **.**
交替 和 难的 - 煮沸 鸡蛋 四分 纵向 .

与纵向切成四瓣的煮熟鸡蛋交替食用。

[hɜːrb] [fɔːr; fər] ['sælədz] . — [ðə; ði] [moʊst] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [dɪˌzɪdə'rɑːtəm] ([ɪk'sept] ['pɑːsəbli] [pjʊr]
Herbs **for** **Salads** **.** **—** **The** **most** **important** **desideratum** **(** **except** **possibly** **pure**
草药 为了 沙拉 . — 这 最多 重要的 理想 (除了 可能 纯的
['kɔndimənt]) [ɪn] [ðə; ði] [ɑːrt] [ʌv; əv] ['sæləd] ['meɪkɪŋ] ,
condiments **)** **in** **the** **art** **of** **salad** **making** **,**
调味品) 在 这 艺术 的 沙拉 制作 ,

沙拉用香草——沙拉制作艺术中最重要的要素（或许除了纯粹的调味品之外），

[ɪz] [ðoʊz] ['lɪt(ə)l] ['sæləd] [hɜːrb] [ðæt] [tuː; tə] ['meni] [ə'pɪr] [ˌɪnsɪg'nɪfɪkənt] , [bʌt; bət] [tuː; tə] [ðə; ði] ['epɪkjʊr]
is **those** **little** **salad** **herbs** **that** **to** **many** **appear** **insignificant** **,** **but** **to** **the** **epicure**
是 那些 小的 沙拉 草药 那 到 许多 出现 微不足道 , 但 到 这 美食家
['pɜːrfɪkt] [ə; eɪ] ['sæləd] .
perfect **a** **salad** **.**
完美的 一个 沙拉 .

那些在许多人看来微不足道，但在美食家眼中却是完美沙拉关键的沙拉香草。

[ɔːl] ['trævələz] [tel] [ˌjuː 'es] [ðæt] [frentʃ] ['sælədz] [ɑːr; ər] [fɑːr] [suː'pɪriər] [tuː; tə] [ðə; ði] ['sælədz] [ʌv; əv] ['ʌðər]
All **travellers** **tell** **us** **that** **French** **salads** **are** **far** **superior** **to** **the** **salads** **of** **other**
全部 旅行者 告诉 我们 那 法语 沙拉 是 远的 优越的 到 这 沙拉 的 其他
['kʌntriz] ;
countries **;**
国家 ;

所有旅行者都告诉我们，法国沙拉远胜于其他国家的沙拉；

[bʌt; bət] [wɪ'ðaʊt] ['freɪgrənt] [hɜ:rb] [ðə; ði] [frentʃ] ['sæləʤ] [wʊd] [bi:; bi][æz; əz][ɪn'sɪpɪd][æz; əz] [ðoʊz]

but	without	fragrant	herbs	the	French	salads	would	be	as	insipid	as	those
但	没有	香	草药	这	法语	沙拉	会	是	作为	平淡	作为	那些

[ʌv; əv] ['ɪŋglənd] .

of	England	.
的	英格兰	.

但如果没有香草，法国沙拉就会像英国沙拉一样寡淡无味。

[aɪ] ['strɔ:ŋli] [əd'vaɪz][maɪ] ['ri:dɚz] [tu:; tə] ['kʌltɪveɪt] [ə; eɪ] [teɪst] [fɔ:r; fər] [ði:z] ['preʃəs] ['lɪt(ə)l] [hɜ:rb] :

I	strongly	advise	my	readers	to	cultivate	a	taste	for	these	precious	little	herbs	:
我	强烈	建议	我的	读者	到	培育	一个	品尝	为了	这些	宝贵的	小的	草药	:

我强烈建议读者们培养对这些珍贵小香草的喜爱：

['tærəgən] , ['bɔ:rɪdʒ] , ['tʃɜ:rvɪl] , [tʃaɪvz] , [ænd; ənd] ['pɪmpərnel] . [-]

Tarragon	,	borage	,	chervil	,	chives	,	and	pimpernel	.	[	23	]
龙蒿	,	琉璃苣	,	细叶芹	,	细香葱	,	和	花花公子	.	[	-	]

龙蒿、琉璃苣、细叶芹、细香葱和野胡萝卜。[23]

['herɪŋ] ['sæləd] . — [soʊk] [fɔ:r] [sɔ:lt] ['hɑ:lənd] ['herɪŋz] [ɪn]['wɔ:tər][ɔ:r] [mɪlk] [fɔ:r; fər] [θri:] ['aʊərz] ;

Herring	Salad	.	—	Soak	four	salt	Holland	herrings	in	water	or	milk	for	three	hours	;
鲱鱼	沙拉	.	—	浸泡	四	盐	荷兰	鲱鱼	在	水	或者	牛奶	为了	三	小时	;

鲱鱼沙拉——将四条荷兰盐鲱鱼浸泡在水或牛奶中三个小时；

[ðen] [rɪ'mu:v] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd] [bæk] - [boʊn][ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntu:] [ni:t] [skwer] ['pi:sɪz] .

then	remove	the	skin	and	back	-	bone	and	cut	them	into	neat	square	pieces	.
然后	消除	这	皮肤	和	后退	-	骨	和	切	他们	进入	整洁的	正方形	件	.

然后去除皮和脊骨，切成整齐的方块。

[slaɪs] [tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [bɔɪld] [pə'tetoz] ; [waɪl] [hɑ:t] ,

Slice	two	quarts	of	boiled	potatoes	;	while	hot	,
片	二	夸脱	的	煮沸	土豆	;	尽管	热的	,

将两夸脱煮熟的土豆切片；趁热，

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðem; ðəm] [raɪn] [waɪn] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['mɔɪs(ə)n]

put	them	into	a	dish	and	pour	over	them	Rhine	wine	enough	to	moisten
放	他们	进入	一个	盘子	和	倒	超过	他们	莱茵河	葡萄酒	足够的	到	濡

[ðem; ðəm] ;

them	;
他们	;

将它们放入盘中，倒入莱茵河葡萄酒，使它们湿润；

[wen] [koʊld][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['herɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [fɔ:r] [hɑ:rd] - [bɔɪld] [egz] ,

when	cold	add	the	herring	and	the	yolks	of	four	hard	-	boiled	eggs	,
什么时候	寒冷的	添加	这	鲱鱼	和	这	蛋黄	的	四	难的	-	煮沸	鸡蛋	,

[tʃɑ:pt] [ʌp] .

chopped	up	.
切碎	向上	.

冷却后，加入切碎的鲱鱼和四个煮熟的鸡蛋的蛋黄。

[krʌʃ] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['pepər] [kɔ:rnz][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] - ['hænd(ə)l] ,

Crush	a	dozen	pepper	corns	in	a	napkin	,	with	a	knife	-	handle	,
压碎	一个	打	胡椒	玉米	在	一个	餐巾	,	和	一个	刀	-	处理	,

用餐巾纸包住十二粒胡椒粒，用刀柄将其碾碎。

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði]['sæləd][ænd; ənd][mɪks][ɔ:l] [tə'geðər] .

add	to	the	salad	and	mix	all	together	.
添加	到	这	沙拉	和	混合	全部	一起	.

加入沙拉中，搅拌均匀。

[ɪf] [mɪlt] ['herɪŋ] [ɑ:r; ər] [ju:st] , [paʊnd] [ðə; ði] [mɪlt][tu:; tə][ə; eɪ] [peɪst] , ['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] ['vɪnɪgər] ,

If	milt	herring	are	used	,	pound	the	milt	to	a	paste	,	moisten	with	vinegar	,
如果	精液	鲱鱼	是	用过的	,	磅	这	精液	到	一个	粘贴	,	濡	和	醋	,

如果使用鲱鱼精，将鱼精捣成糊状，用醋润湿。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['sæləd] .

add	to	the	salad	.
添加	到	这	沙拉	.

加入沙拉中。

[ɪf] [roʊ] ['herɪŋ] [ɑːr; ər] [juːst] ,

If	roe	herring	are	used	,
如果	鱼子	鲱鱼	是	用过的	,

如果使用鲱鱼卵，

[soʊk] [ðə; ði] [roʊ] [ɪn] ['vɪnɪgər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [struː] [ðə; ði] [egz] ['oʊvər] [ðə; ði]

soak	the	roe	in	vinegar	for	a	few	minutes	and	strew	the	eggs	over	the
浸泡	这	鱼子	在	醋	为了	一个	很少	分钟	和	肼	这	鸡蛋	超过	这

['sæləd] .

salad	.
沙拉	.

将鱼子用醋浸泡几分钟，然后将鱼子撒在沙拉上。

[ɪf] [ðə; ði] ['herɪŋz] [hæv; həv] [bɪn] [soʊkt] [tuː] [lɔːŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] .

If	the	herrings	have	been	soaked	too	long	a	little	salt	should	be	added	.
如果	这	鲱鱼	有	到过	浸泡过	也	长的	一个	小的	盐	应该	是	额外	.

如果鲱鱼浸泡时间过长，应该加一点盐。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][ə; eɪ] [truː] ['herɪŋ] ['sæləd] , [ðoʊ] [sʌm; səm][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl] ,

The	above	is	a	true	herring	salad	,	though	some	add	a	little	oil	,
这	多于	是	一个	真的	鲱鱼	沙拉	,	尽管	一些	添加	一个	小的	油	,

以上是一道正宗的鲱鱼沙拉，虽然有些人会加一点油。

[bʌt; bət][ðə; ði][mə'dʒɔːrəti][prɪ'fɜːr][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [ə'bʌv] [də'rektɪd] .

but	the	majority	prefer	it	as	above	directed	.
但	这	多数	更喜欢	它	作为	多于	指导	.

但大多数人更喜欢按上述指示进行操作。

[hɑːp]['sæləd] . — [hɑːp] - [spraʊts] [ɑːr; ər][nɑːt]['oʊnli] ['hoʊlsəm] [bʌt; bət][ɑːr; ər][ə; eɪ][moʊst] ['eksələnt]

Hop	Salad	.	—	Hop	-	sprouts	are	not	only	wholesome	but	are	a	most	excellent
跳	沙拉	.	—	跳	-	芽苗菜	是	不是	仅有的	健康	但	是	一个	最多	出色的

['vedʒtəb(ə)l] .

vegetable	.
蔬菜	.

啤酒花沙拉——啤酒花芽不仅营养丰富，而且是一种非常优秀的蔬菜。

[ɪn][hɑːp] - ['groʊɪŋ] ['distrikts] [ðə; ði]['sɜːrplʌs] [spraʊts] [ɑːr; ər] [θroʊn] [ə'weɪ] .

In	hop	-	growing	districts	the	surplus	sprouts	are	thrown	away	.
在	跳	-	生长	地区	这	剩余	芽苗菜	是	抛掷	离开	.

在啤酒花种植区，多余的啤酒花芽会被扔掉。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['erər] .

This	is	an	error	.
这	是	一个	错误	.

这是一个错误。

['gæðər] [ðə; ði] [spraʊts] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['hedz] [dɪ'veləp] , [soʊk][ðem; ðəm][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər][ɪn]

Gather	the	sprouts	before	the	heads	develop	,	soak	them	for	half	an	hour	in
收集	这	芽苗菜	前	这	头部	发展	,	浸泡	他们	为了	一半	一个	小时	在

['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] ;

water	slightly	salted	;
水	轻微地	咸的	;

在豆芽长出豆头之前将其采收，用略加盐的水浸泡半小时；

[dreɪn] ; [bɔɪl][fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] [-]

drain	;	boil	for	ten	minutes	,	and	serve	them	with	a	plain	salad	[	24	]
流走	;	熬	为了	十	分钟	,	和	服务	他们	和	一个	清楚的	沙拉	[	-	]

沥干水分；煮十分钟，配上清沙拉即可食用[24]

['dresɪŋ] .
dressing .
敷料 .

敷料。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['iːtn] ['iːðər] [hɑːt][ɔːr][koʊld] .
They **may** **be** **eaten** **either** **hot** **or** **cold** .
他们 可能 是 吃 任何一个 热的 或者 寒冷的 .

可以热吃，也可以冷吃。

[ɪ'tæliən]['sæləd] . — ['nɪrli] [ɔːl] [mɪkst] ['vedʒtəb(ə)l]['sælədz] [ðæt] [kən'teɪn] ['veriəs] [ɪn'griːdiənts] [meɪ]
Italian **Salad** . **—** **Nearly** **all** **mixed** **vegetable** **salads** **that** **contain** **various** **ingredients** **may**
意大利语 沙拉 . — 几乎 全部 混合 蔬菜 沙拉 那 包含 各种各样的 原料 可能
[biː; bi] ['seɪfli] [kɔːld] - [lɪtæliːɛn] ,
be **safely** **called** **à** **l'Italienne** **,**
是 安全 称为 - 意大利人 ,

意大利沙拉——几乎所有包含各种配料的混合蔬菜沙拉都可以安全地称为"意大利式沙拉"。

[fɔːr; fər][ɔːl] ['kʌlɪneri] [ɑːdz] [ænd; ənd]['ɛndz][ɑːr; ər] [meɪd] ['ɪntuː]['sælədz][baɪ] [ðiːz] ['θrɪfti] ['piːp(ə)l] ,
for **all** **culinary** **odds** **and** **ends** **are** **made** **into** **salads** **by** **these** **thrifty** **people** **,**
为了 全部 烹饪 赔率 和 结束 是 制成 进入 沙拉 经过 这些 节俭 人们 ,

这些节俭的人们把所有零碎的食材都做成了沙拉。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][nɑːt][fɔːr; fər][æn; ən]['ɪnstənt][biː; bi][sə'poʊzd; sə'poʊzɪd][ðæt][ðə; ðɪ] ['dɪfrənt]
and **it** **must** **not** **for** **an** **instant** **be** **supposed** **that** **the** **different**
和 它 必须 不是 为了 一个 立即的 是 据称 那 这 不同的
['aɪtəmz][ɑːr; ər] [θroʊn] [ɪn'dɪfrəntli] [tə'geðər] .
items **are** **thrown** **indifferently** **together** .
项目 是 抛掷 漠不关心 一起 .

绝不能认为这些不同的物品是随意混放在一起的。

[ɑːn][ðə; ðɪ] ['kɑːntreri] , [ðeɪ] ['stʌdi] [ðə; ðɪ][ɔːl] - [ɪm'pɔːrt(ə)nt]['prɑːbləm][ʌv; əv] [haʊ] [tuː; tə][fɜːrst] [pliːz]
On **the** **contrary** **,** **they** **study** **the** **all** **-** **important** **problem** **of** **how** **to** **first** **please**
在 这 相反 , 他们 学习 这 全部 - 重要的 问题 的 如何 到 第一的 请
[ðə; ðɪ] [aɪ] ,
the **eye** **,**
这 眼睛 ,

相反，他们研究的是如何首先取悦眼睛这一至关重要的问题。

[soʊ] [ðæt] [ðer; ðər][ˌgæstrə'nɑːmɪk] ['efərt] [meɪ] [mɔːr] ['iːzəli] [pliːz] [ðə; ðɪ] ['pælət] .
so **that** **their** **gastronomic** **effort** **may** **more** **easily** **please** **the** **palate** **.**
所以 那 他们的 美食 努力 可能 更多的 容易地 请 这 味蕾 .

这样，他们的美食努力就能更容易地取悦食客的味蕾。

[ə; eɪ]['sæləd][ʌv; əv] [eɪt] [ɔːr][ten] [ɪn'griːdiənts] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ə'reɪndʒd] [ɑːn][ə; eɪ] [raʊnd] [pleɪt] ,
A **salad** **of** **eight** **or** **ten** **ingredients** **is** **usually** **arranged** **on** **a** **round** **plate** **,**
一个 沙拉 的 八 或者 十 原料 是 通常 安排 在 一个 圆形的 盘子 ,

一份包含八到十种食材的沙拉通常摆放在一个圆盘里。

[wiːl] ['fæʃ(ə)n] , [wɪð; wɪθ][hæf][ʌv; əv][ə; eɪ][hɑːrd] - [bɔɪld] [eg] , [kʌt] ['krɔːswaɪz] , [tuː; tə] [ˌreprɪ'zent]
wheel **fashion** **,** **with** **half** **of** **a** **hard** **-** **boiled** **egg** **,** **cut** **crosswise** **,** **to** **represent**
车轮 时尚 , 和 一半 的 一个 难的 - 煮沸 蛋 , 切 横向 , 到 代表
[ə; eɪ] [hʌb] .
a **hub** **.**
一个 中心 .

车轮造型，用半个煮熟的鸡蛋横向切开，代表轮毂。

[wen] ['oʊnli][faɪv] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [juːst] ,
When **only** **five** **ingredients** **are** **used** **,**
什么时候 仅有的 五 原料 是 用过的 ,

当只使用五种原料时，

[ðə; ði]['sæləd] [teɪks] [ðə; ði][fɔːrmz][ʌv; əv][stɑːrz][ɔːr] ['ʌðər] [ʃeɪps] [æz; əz]['fænsi] [dik'teits] .

the	salad	takes	the	forms	of	stars	or	other	shapes	as	fancy	dictates	.
这	沙拉	需要	这	表格	的	明星	或者	其他	形状	作为	想要	规定	.

沙拉的形状可以根据喜好设计成星星或其他形状。

[ðeɪ] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] .

They	are	usually	served	with	plain	salad	dressing	.
他们	是	通常	服务	和	清楚的	沙拉	敷料	.

通常搭配原味沙拉酱食用。

[læm] ['sæləd] . — [ɪn][hɑːt] ['weðər] [ðɪs] ['sæləd][ɪz] ['veri] [ək'septəb(ə)l] .

Lamb	Salad	.	—	In	hot	weather	this	salad	is	very	acceptable	.
羊肉	沙拉	.	—	在	热的	天气	这	沙拉	是	非常	可接受	.

羊肉沙拉——在炎热的天气里，这道沙拉非常受欢迎。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [ðə; ði][krɪsp] [smɔːl] ['sentər] [liːvz] [ʌv; əv] [tuː] ['hedz] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ]

Put	into	a	salad	-	bowl	the	crisp	small	centre	leaves	of	two	heads	of	cabbage
放	进入	一个	沙拉	-	碗	这	脆	小的	中心	树叶	的	二	头部	的	卷心菜

['letɪs] .

lettuce	.
莴苣	.

将两颗卷心菜生菜嫩嫩的中间小叶子放入沙拉碗中。

[kʌt] [ʌp] [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][koʊld] [roʊst] [læm] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['letɪs] .

Cut	up	three	-	fourths	of	a	pound	of	cold	roast	lamb	,	add	to	the	lettuce	.
切	向上	三	-	第四部分	的	一个	磅	的	寒冷的	烤	羊肉	,	添加	到	这	莴苣	.

将四分之三磅冷烤羊肉切碎，加入生菜中。

[tʃɑːp] [ʌp][ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['keipəz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] ['tærəgən] [liːvz] ; [struː] ['oʊvər][ðə; ði]['sæləd] ;

Chop	up	a	dozen	capers	with	a	few	tarragon	leaves	;	strew	over	the	salad	;
劈	向上	一个	打	刺山柑	和	一个	很少	龙蒿	树叶	;	脬	超过	这	沙拉	;

将十几颗刺山柑和几片龙蒿叶切碎，撒在沙拉上；

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] . [-]

serve	with	a	plain	salad	dressing	.	[	25	]
服务	和	一个	清楚的	沙拉	敷料	.	[	-	]

佐以清淡的沙拉酱。[25]

['letɪs] ['sæləd] . — [teɪk] [tuː] [gʊd] [saɪzd] ['hedz] [ʌv; əv][ðə; ði] [brɔːd] - [ɔːr] [lɔːŋ] - [liːvd] [və'raɪətiz]

Lettuce	Salad	.	—	Take	two	good	sized	heads	of	the	broad	-	or	long	-	leaved	varieties
莴苣	沙拉	.	—	拿	二	好的	尺寸	头部	的	这	广阔	-	或者	长的	-	离开	品种

[ʌv; əv] ['letɪs] ;

of	lettuce	;
的	莴苣	;

生菜沙拉——取两棵大小适中的宽叶或长叶生菜；

['seprət] [ðə; ði] [liːvz] ; [waɪp][ðem; ðəm] ['kerfəli] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ɔːl][grɪt] ;

separate	the	leaves	;	wipe	them	carefully	to	remove	all	grit	;
分离	这	树叶	;	擦拭	他们	小心	到	消除	全部	砂砾	;

将叶子分开；仔细擦拭，去除所有沙砾；

[breɪk] [ɔːr][ter; tɪ(ə)r] [iːtʃ] [liːf] [ə'pɑːrt] ([duː][nɑːt][kʌt] ['letɪs]) ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl]

break	or	tear	each	leaf	apart	(	do	not	cut	lettuce	)	;	put	them	in	a	salad	-	bowl
休息	或者	撕	每个	叶子	除	(	做	不是	切	莴苣	)	;	放	他们	在	一个	沙拉	-	碗

;

;

;

将每片叶子掰开或撕开（不要切生菜）；放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː 'diː][ɔɪl] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [hɜːrb] ; [tɔːs]

add	oil	,	pepper	,	and	salt	,	and	a	teaspoonful	of	chopped	herbs	;	toss
添加	油	,	胡椒	,	和	盐	,	和	一个	一茶匙	的	切碎	草药	;	折腾

['laɪtli] .

lightly	.
轻轻	.

加入油、胡椒粉、盐和一茶匙切碎的香草；轻轻拌匀。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['vɪnɪgər] , [tɔːs] [ə'gen] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] . — [fɔːr; fər] [prə'pɔːʃəns]

Now	add	the	vinegar	,	toss	again	,	and	serve	immediately	.	—	For	proportions
现在	添加	这	醋	,	折腾	再次	,	和	服务	立即地	.	—	为了	比例

[siː] [pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] .

see	Plain	Salad	Dressing	.
看	清楚的	沙拉	敷料	.

现在加入醋，再次拌匀，即可食用。——具体比例请参见"原味沙拉酱"。

['lɑːbstər]['sæləd] . — [teɪk] [tuː] [lɪv; laɪv][hen][ɔːr] ['fiːmeɪl] ['lɔbstəz] ; [bɔɪl][ðem; ðəm]['θɜːrti] ['mɪnɪts] ;

Lobster	Salad	.	—	Take	two	live	hen	or	female	lobsters	;	boil	them	thirty	minutes	;
龙虾	沙拉	.	—	拿	二	居住	母鸡	或者	女性	龙虾	;	熬	他们	三十	分钟	;

[dreɪn] .

drain	.
流走	.

龙虾沙拉——取两只活的雌龙虾；煮30分钟；沥干水分。

[wen] [koʊld] , [breɪk] [ðem; ðəm][ə'pɑːrt] ; [kræk] [ðə; ði] [klɔːz] ,

When	cold	,	break	them	apart	;	crack	the	claws	,
什么时候	寒冷的	,	休息	他们	除	;	裂缝	这	爪子	,

冷却后，掰开它们；掰断爪子，

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði][teɪl][fɪnz][ɑːr; ər] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [egz] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm] ['kerfəli] .

and	if	the	tail	fins	are	covered	with	eggs	remove	them	carefully	.
和	如果	这	尾巴	鳍	是	涵盖	和	鸡蛋	消除	他们	小心	.

如果尾鳍上覆盖着卵，请小心地将其移除。

[teɪk] [aʊt][ðə; ði][sænd] [paʊtʃ] [faʊnd] [nɪr] [ðə; ði] [hed] ,

Take	out	the	sand	pouch	found	near	the	head	,
拿	出去	这	沙	小袋	成立	靠近	这	头	,

取出头部附近的沙袋，

[splɪt][ðə; ði] ['fleʃi] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][teɪl][ɪn] [tuː] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][smɔːl] [lɔːŋ]

split	the	fleshy	part	of	the	tail	in	two	lengthwise	,	remove	the	small	long
分裂	这	肉质的	部分	的	这	尾巴	在	二	纵向	,	消除	这	小的	长的

['ɛntrəl] [faʊnd] [ˌðer'ɪn] .

entrail	found	therein	.
内脏	成立	其中	.

将尾巴的肉质部分纵向切成两半，取出其中细长的内脏。

[əd'hɪrɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['bɑːdi] - [ʃel] [meɪ] [biː; bi] [faʊnd] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['kriːmi] [fæt] , [seɪv] [ðɪs] ,

Adhering	to	the	body	-	shell	may	be	found	a	layer	of	creamy	fat	,	save	this	,
粘附	到	这	身体	-	壳	可能	是	成立	一个	层	的	奶油状	胖的	,	节省	这	,

附着在虫壳上的可能是一层乳白色的脂肪，请保留它。

[ænd; ənd]['ɔːlsoʊ][ðə; ði] [griːn] [fæt][ɪn][ðə; ði]['bɑːdi][ʌv; əv][ðə; ði]['lɑːbstər] ([kɔːld] [tɑːm] ['æli] [baɪ] [nuː]

and	also	the	green	fat	in	the	body	of	the	lobster	(	called	Tom	Alley	by	New
和	还	这	绿色的	胖的	在	这	身体	的	这	龙虾	(	称为	汤姆	胡同	经过	新的

['ɪŋgləndɚz]) [ænd; ənd][ðə; ði]['kɔːrəl] .

Englanders	)	and	the	coral	.
英格兰人	)	和	这	珊瑚	.

还有龙虾体内的绿色脂肪（新英格兰人称之为"汤姆·艾利"）和珊瑚。

[ɪf] ['seləri] [ɪz] [juːst] , [ter; tɪ(ə)r][ðə; ði]['lɑːbstər]['ɪntuː] [ʃredz] [wɪð; wɪθ] [fɔːks] ; [ɪf] ['letɪs] ,

If	celery	is	used	,	tear	the	lobster	into	shreds	with	forks	;	if	lettuce	,
如果	芹菜	是	用过的	,	撕	这	龙虾	进入	碎屑	和	叉子	;	如果	莴苣	,

如果用芹菜，用叉子将龙虾撕成丝；如果用生菜，

[kʌt] [ðə; ði]['lɑːbstər]['ɪntuː][hæf] [ɪntʃ] ['piːsɪz] ; [pleɪs] [ðə; ði]['sæləd] [ɜːrb] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] ,

cut	the	lobster	into	half	inch	pieces	;	place	the	salad	herb	in	a	bowl	,
切	这	龙虾	进入	一半	英寸	件	;	地方	这	沙拉	草本植物	在	一个	碗	,

将龙虾切成半英寸的小块；将沙拉香草放入碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lɑːbstər][ænd; ənd][ðə; ði][fæt] ; [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [rɪtʃ] ['meɪəneɪz] ;

add	the	lobster	and	the	fat	;	and	pour	over	it	a	rich	mayonnaise	;
添加	这	龙虾	和	这	胖的	;	和	倒	超过	它	一个	富有的	蛋黄酱	;

加入龙虾肉和虾油；再淋上浓郁的蛋黄酱；

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [klɔːz] [ænd; ənd] [-]

garnish	with	the	claws	and	[	26	]
装饰	和	这	爪子	和	[	-	]

用爪子装饰[26]

['hedz] , [tʌfts] [ʌv; əv] [griːn] , [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

heads	,	tufts	of	green	,	hard	-	boiled	eggs	,	etc	.
头部	,	簇绒	的	绿色的	,	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	ETC	.

头部、一簇簇绿色植物、煮熟的鸡蛋等等。

[ðə; ði]['lɑːbstər] [egz] [meɪ] [biː; bi] ['sepəreɪtɪd] [ænd; ənd] ['sprɪŋkld] ['oʊvər][ðə; ði] ['meɪəneɪz] .

The	lobster	eggs	may	be	separated	and	sprinkled	over	the	mayonnaise	.
这	龙虾	鸡蛋	可能	是	分开	和	撒上	超过	这	蛋黄酱	.

可以将龙虾卵分离出来，撒在蛋黄酱上。

[ðə; ði]['kɔːrəl][ɪz] [juːst] [fɔːr; fər] ['kʌlərɪŋ] ['meɪəneɪz] , [ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] ['bʌtər] ,

The	coral	is	used	for	coloring	mayonnaise	,	and	also	butter	,
这	珊瑚	是	用过的	为了	染色	蛋黄酱	,	和	还	黄油	,

珊瑚可用于给蛋黄酱和黄油着色。

[wɪtʃ] [ɪz] [ðen] [juːst] [ɪn] ['dekəreɪtɪŋ] ['sæmən] [ænd; ənd] ['ʌðər] [dɑːrk] [fɪʃ] , [juːst] [ɪn]['sælədz] .

which	is	then	used	in	decorating	salmon	and	other	dark	fish	,	used	in	salads	.
哪个	是	然后	用过的	在	装饰	三文鱼	和	其他	黑暗的	鱼	,	用过的	在	沙拉	.

然后用它来装饰鲑鱼和其他深色鱼类，也用于沙拉中。

['melən]['sæləd] . — [ðə; ði][best] [wei] [tuː; tə] [iːt] [ə; eɪ]['melən][ɪz] [ʌn'kwestʃənəbli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,

Melon	Salad	.	—	The	best	way	to	eat	a	melon	is	unquestionably	with	a	little	salt	,
瓜	沙拉	.	—	这	最好的	方式	到	吃	一个	瓜	是	毫无疑问	和	一个	小的	盐	,

甜瓜沙拉——毫无疑问，吃甜瓜最好的方法就是加一点盐。

[bʌt; bət] ['mɛlənz] [ɑːr; ər] ['veri] [dɪ'septɪv] , [ðeɪ] [meɪ] [lʊk] [dɪ'lɪʃəs] ,

but	melons	are	very	deceptive	,	they	may	look	delicious	,
但	甜瓜	是	非常	欺骗性的	,	他们	可能	看	可口的	,

但甜瓜很具有欺骗性，它们看起来很美味，但实际上并非如此。

[bʌt; bət][frʌm; frəm] ['groʊɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [fiːld] [wɪð; wɪθ] [skwɔʃiz] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz] [ðeɪ] ['ɔːf(ə)n] [teɪst] [ɪn'sɪpɪd] .

but	from	growing	in	the	same	field	with	squashes	and	other	vegetables	they	often	taste	insipid	.
但	从	生长	在	这	相同的	场地	和	南瓜	和	其他	蔬菜	他们	经常	品尝	平淡	.

但由于与南瓜和其他蔬菜生长在同一块田地里，它们往往味道寡淡。

[sʌtʃ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [kwaɪt] ['pælətəb(ə)l] [ɪn] ['sælədz] .

Such	**may**	**be**	**made**	**quite**	**palatable**	**in**	**salads**	**.**
这样的	可能	是	制成	相当	可口的	在	沙拉	.

这样的食物做成沙拉会非常美味。

[kʌt] [ðə; ði] ['melən] ['ɪntuː] [strɪps] ; [ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] ; [kʌt] [ðə; ði] ['iːtəbl] [pɑːrt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ,

Cut	**the**	**melon**	**into**	**strips**	**;**	**then**	**remove**	**the**	**skin**	**;**	**cut**	**the**	**eatable**	**part**	**into**	**pieces**	**,**
切	这	瓜	进入	条状物	;	然后	消除	这	皮肤	;	切	这	可食用	部分	进入	件	,

将甜瓜切成条状；然后去皮；将可食用部分切成块。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] .

and	**send**	**to**	**table**	**with**	**a**	**plain**	**dressing**	**.**
和	发送	到	桌子	和	一个	清楚的	敷料	.

佐以简单的酱汁上桌。

[mɪnt] ['sæləd] . — [ðɪs] [ɪz] [æn; ən] [eg] ['sæləd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [sɪks] [liːvz] [ʌv; əv] [mɪnt]

Mint	**Salad**	**.**	**—**	**This**	**is**	**an**	**egg**	**salad**	**with**	**the**	**addition**	**of**	**six**	**leaves**	**of**	**mint**
薄荷	沙拉	.	—	这	是	一个	蛋	沙拉	和	这	添加	的	六	树叶	的	薄荷

[tʃɑːpt] [faɪn] ,

chopped	**fine**	**,**
切碎	美好的	,

薄荷沙拉——这是一款鸡蛋沙拉，加入了六片切碎的薄荷叶。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pleɪn] ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ɔːr] ['æftər] [koʊld] [roʊst] [læm] .

serve	**with**	**a**	**plain**	**dressing**	**,**	**and**	**with**	**or**	**after**	**cold**	**roast**	**lamb**	**.**
服务	和	一个	清楚的	敷料	,	和	和	或者	后	寒冷的	烤	羊肉	.

佐以清淡的酱汁，与冷烤羊肉一起食用或之后食用。

['ɔrɪndʒ] ['sælədz] . — [piːl] [ænd; ənd] [slaɪs] [θriː] ['ɔːrɪndʒɪz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [ɑːn] [aɪs] .

Orange	**Salads**	**.**	**—**	**Peel**	**and**	**slice**	**three**	**oranges**	**that**	**have**	**been**	**on**	**ice**	**.**
橙子	沙拉	.	—	果皮	和	片	三	橙子	那	有	到过	在	冰	.

橙子沙拉——将三个放在冰上的橙子去皮切片。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] , [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ɪn] [ə; eɪ] ['kɑːmpoʊt] , ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,

Remove	**the**	**seeds**	**,**	**arrange**	**the**	**slices**	**in**	**a**	**compote**	**,**	**cover**	**with**	**powdered**	**sugar**	**,**
消除	这	种子	,	安排	这	切片	在	一个	果酱	,	覆盖	和	粉末状	糖	,

去除果核，将果片摆放在果盘中，撒上糖粉。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] , , [ænd; ənd]

and	**add**	**two**	**tablespoonfuls**	**each**	**of**	**maraschino**	**,**	**curaçoa**	**,**	**and**
和	添加	二	汤匙	每个	的	樱桃酒	,	库拉索	,	和

['brændi] .

brandy	**.**
白兰地	.

加入两汤匙樱桃利口酒、两汤匙库拉索酒和两汤匙白兰地。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [æn; ən] ['aʊər] [ɪn] [ðə; ði] [aɪs] - [bɑːks] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

Let	**it**	**stand**	**an**	**hour**	**in**	**the**	**ice**	**-**	**box**	**before**	**serving**	**.**
让	它	站立	一个	小时	在	这	冰	-	盒子	前	服务	.

食用前放入冰箱冷藏一小时。

[ɔːr] , [ə'reɪndʒ] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ə; eɪ] [niːt] ['bɔːrdər] [ʌv; əv] [koʊld] [bɔɪld] [raɪs] .

Or	**,**	**arrange**	**in**	**a**	**dish**	**a**	**neat**	**border**	**of**	**cold**	**boiled**	**rice**	**.**
或者	,	安排	在	一个	盘子	一个	整洁的	边界	的	寒冷的	煮沸	米	.

或者，在盘子里整齐地摆放一圈冷米饭。

[piːl] [ænd; ənd] [-]

Peel	**and**	**[**	**27**	**]**
果皮	和	[	-	]

剥皮和[27]

[dɪ'vaɪd]['ɪntuː] ['sekʃnz] [θriː] ['flɔːrɪdə; 'flɑːrədə]['ɔːrɪndʒɪz] ; [pʊt][ðə; ði]['ɔːrɪndʒɪz][ɪn][ðə; ði]['sentər] ; [dʌst]

divide	into	sections	three	Florida	oranges	;	put	the	oranges	in	the	centre	;	dust
划分	进入	部分	三	佛罗里达	橙子	;	放	这	橙子	在	这	中心	;	灰尘

['paʊdərd] ['ʃʊgər]['oʊvər][ɔːl] ,

powdered	sugar	over	all	,
粉末状	糖	超过	全部	,

将三个佛罗里达橙子分成几份；把橙子放在中间；在所有橙子表面撒上糖粉。

[ænd; ənd][set][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ðə; ði][aɪs] - [bɑːks] .

and	set	the	dish	in	the	ice	-	box	.
和	放	这	盘子	在	这	冰	-	盒子	.

然后将菜肴放入冰箱冷藏。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]['sæləd] [tuː] ['waɪnˌglæsfʊl] [ʌv; əv]['ærəkˌə'ræk] .

Just	before	serving	pour	over	the	salad	two	wineglassfuls	of	arrack	.
只是	前	服务	倒	超过	这	沙拉	二	满满几杯	的	亚力酒	.

上菜前，在沙拉上浇两杯亚力酒。

[ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] [ɪz] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] ['sæləd][ɪn][sʌm; səm]['pleɪsɪz][ɪn][ðə; ði] [iːst] ,

A	plain	salad	dressing	is	served	with	orange	salad	in	some	places	in	the	East	,
一个	清楚的	沙拉	敷料	是	服务	和	橙子	沙拉	在	一些	地方	在	这	东方	,

在东方的一些地方，橙子沙拉会搭配原味沙拉酱。

[bʌt; bət] [wʊd] [nɑːt][suːt][ðə; ði] [ə'merɪkən] ['pælət] .

but	would	not	suit	the	American	palate	.
但	会	不是	套装	这	美国人	味蕾	.

但并不符合美国人的口味。

['ɔɪstər] ['sæləd] . — [bɔɪl] [tuː] ['dʌz(ə)n] [smɔːl] ['ɔɪstər] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]

Oyster	Salad	.	—	Boil	two	dozen	small	oysters	for	five	minutes	in	water	enough	to
牡蛎	沙拉	.	—	熬	二	打	小的	牡蛎	为了	五	分钟	在	水	足够的	到

['kʌvər][ðem; ðəm] ;

cover	them	;
覆盖	他们	;

牡蛎沙拉——将两打小牡蛎放入足以没过牡蛎的水中煮五分钟；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ; [dreɪn][ænd; ənd] [kuːl] .

add	a	little	salt	and	a	tablespoonful	of	vinegar	;	drain	and	cool	.
添加	一个	小的	盐	和	一个	一汤匙	的	醋	;	流走	和	凉爽的	.

加入少许盐和一汤匙醋；沥干水分，放凉。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [ðə; ði]['sentər] [liːvz] [ʌv; əv] [tuː] ['hedz] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] ['letɪs] ,

Put	into	a	salad	-	bowl	the	centre	leaves	of	two	heads	of	cabbage	lettuce	,
放	进入	一个	沙拉	-	碗	这	中心	树叶	的	二	头部	的	卷心菜	莴苣	,

将两颗卷心菜生菜的中心叶子放入沙拉碗中，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ɔɪstər] [hoʊl] , [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['meɪəneɪz] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['ɔɪstər] -

add	the	oysters	whole	,	pour	over	them	a	mayonnaise	;	garnish	with	oyster	-
添加	这	牡蛎	所有的	,	倒	超过	他们	一个	蛋黄酱	;	装饰	和	牡蛎	-

[kræbz] , [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] ,

crabs	,	hard	-	boiled	eggs	,
螃蟹	,	难的	-	煮沸	鸡蛋	,

将整只牡蛎放入盘中，淋上蛋黄酱；用牡蛎蟹和煮鸡蛋装饰。

[ænd; ənd] , [ɪf] [laɪkt] , [ə; eɪ][fjuː] ['æntʃoʊviz] [kʌt]['ɪntuː] ['fɪlɪts] .

and	,	if	liked	,	a	few	anchovies	cut	into	fillets	.
和	,	如果	喜欢	,	一个	很少	凤尾鱼	切	进入	鱼片	.

如果喜欢的话，还可以加几条切成鱼片的凤尾鱼。

['pɪdʒɪn] ['sælәd] . — [waɪld] ['pɪdʒɪns] [ɑ:r; ər][æt; ət] [taɪmz] [soʊ]['plentɪf(ə)l] [ðæt] [ðeɪ] [kæn; kən][bi:; bi]

Pigeon	Salad	.	—	Wild	pigeons	are	at	times	so	plentiful	that	they	can	be
鸽子	沙拉	.	—	荒野	鸽子	是	在	时代	所以	丰富	那	他们	能	是

['pə:tʃəst] [fɔ:r; fər] - [sents] [pər]['dʌz(ə)n] .

purchased	for	75	cents	per	dozen	.
购买	为了	-	分	每	打	.

鸽子沙拉——野生鸽子有时数量非常多，一打只需 75 美分就能买到。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər]['ju:ʒuәli; 'ju:ʒәli] [sɜ:rvd] [brɔɪld] , ['roʊstɪd] , [ɔ:r][ɪn][paɪz] ; [bʌt; bət] ['pɪdʒɪn] ['sælәd][ɪz][ə; eɪ]

They	are	usually	served	broiled	,	roasted	,	or	in	pies	;	but	pigeon	salad	is	a
他们	是	通常	服务	烤制	,	烤	,	或者	在	馅饼	;	但	鸽子	沙拉	是	一个

['veri] ['deɪnti] [dɪʃ] .

very	dainty	dish	.
非常	纤巧	盘子	.

鸽子通常烤着吃、煎着吃或做成馅饼；但鸽子沙拉却是一道非常精致的菜肴。

[teɪk] ['i:kwәl][pɑ:rts][ʌv; әv] ['selәri] [ænd; ənd] ['roʊstɪd] ['pɪdʒɪn] ; [ə'reɪndʒ] ['ni:tli] , [wɪð; wɪθ] ['meɪәneɪz] ;

Take	equal	parts	of	celery	and	roasted	pigeon	;	arrange	neatly	,	with	mayonnaise	;
拿	平等的	部分	的	芹菜	和	烤	鸽子	;	安排	整齐地	,	和	蛋黄酱	;

['gɑ:rnɪʃ] [ænd; ənd] [sɜ:rv] .

garnish	and	serve	.
装饰	和	服务	.

取等量的芹菜和烤乳鸽；摆盘整齐，配上蛋黄酱；装饰后即可食用。

['paɪnæp(ə)l]['sælәd] . — [pi:l] [ænd; ənd][dɪg][aʊt][ðə; ði] [aɪz] [ʌv; әv] [tu:] ['veri] [raɪp] ['paɪnæplz] .

Pineapple	Salad	.	—	Peel	and	dig	out	the	eyes	of	two	very	ripe	pineapples	.
菠萝	沙拉	.	—	果皮	和	挖	出去	这	眼睛	的	二	非常	成熟	菠萝	.

菠萝沙拉——将两个非常成熟的菠萝去皮，挖出菠萝眼。

[teɪk] [hoʊld][ʌv; әv][ðə; ði] [kraʊn] [ʌv; әv][ðə; ði][paɪn][wɪð; wɪθ][ðə; ði][left][hænd] ;

Take	hold	of	the	crown	of	the	pine	with	the	left	hand	;
拿	抓住	的	这	王冠	的	这	松树	和	这	左边	手	;

用左手抓住松树的树冠;

[teɪk] [ə; eɪ][fɔ:rk][ɪn][ðə; ði] [raɪt] [hænd][ænd; ənd] [-]

take	a	fork	in	the	right	hand	and	[	28	]
拿	一个	叉	在	这	正确的	手	和	[	-	]

右手拿叉子[28]

[wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'ti:][ter; tɪ(ə)r][ðə; ði][paɪn]['ɪntu:] [ʃredz] [ʌn'tɪl][ðer; ðər][ɪz] ['nʌθɪŋ] [left][bʌt; bət][ðə; ði] [kɔ:r] ,

with	it	tear	the	pine	into	shreds	until	there	is	nothing	left	but	the	core	,
和	它	撕	这	松树	进入	碎屑	直到	那里	是	没有什么	左边	但	这	核	,

用它将松木撕成碎片，直到只剩下芯材为止。

[wɪtʃ] [θroʊ] [ə'weɪ] .

which	throw	away	.
哪个	扔	离开	.

扔掉。

[pleɪs] [ðə; ði]['ʃrɛdәd, 'ʃrɛdɪd][fru:t] ['laɪtli] [ɪn][ə; eɪ]['kɑ:mpoʊt] .

Place	the	shredded	fruit	lightly	in	a	compote	.
地方	这	碎	水果	轻轻	在	一个	果酱	.

将切碎的水果轻轻放入果盘中。

[teɪk] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; әv] [waɪt] ['ʃʊgәr] ['sɪrәp] ; [ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ] ['waɪnˌglæsfʊl] [ʌv; әv]

Take	half	a	pint	of	white	sugar	syrup	;	add	to	it	a	wineglassful	of
拿	一半	一个	品脱	的	白色的	糖	糖浆	;	添加	到	它	一个	满满一杯酒	的

['ærәkˌə'ræk] ,

arrack	,
亚力酒	,

取半品脱白糖浆，加入一杯亚力酒。

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['brændi] , [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] .

a	**tablespoonful**	**of**	**brandy**	**,**	**and**	**one**	**of**	**curaçoa**	**.**
一个	一汤匙	的	白兰地	,	和	一	的	库拉索	.

一汤匙白兰地，一汤匙库拉索酒。

[mɪks][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði][paɪnz] .

Mix	**and**	**pour**	**over**	**the**	**pines**	**.**
混合	和	倒	超过	这	松树	.

混合后淋在松子上。

[set][ɪn][aɪs] - [bɑːks] .

Set	**in**	**ice**	**-**	**box**	**.**
放	在	冰	-	盒子	.

放入冰盒。

[wen] [koʊld] , [sɜːrv] .

When	**cold**	**,**	**serve**	**.**
什么时候	寒冷的	,	服务	.

冷却后即可食用。

[pə'teɪtoʊ]['sæləd] . — [kʌt] [ʌp]['ɪntuː]['slaɪsɪz] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [bɔɪld] [pə'tetoz] [waɪl] [hɑːt] ;

Potato	**Salad**	**.**	**—**	**Cut**	**up**	**into**	**slices**	**two**	**quarts**	**of**	**boiled**	**potatoes**	**while**	**hot**	**;**
土豆	沙拉	.	—	切	向上	进入	切片	二	夸脱	的	煮沸	土豆	尽管	热的	;

土豆沙拉——将两夸脱煮熟的土豆趁热切成片；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['ʌnjən][ænd; ənd] ['pɑːrsli] ;

add	**to**	**them**	**a**	**teaspoonful**	**each**	**of**	**chopped**	**onion**	**and**	**parsley**	**;**
添加	到	他们	一个	一茶匙	每个	的	切碎	洋葱	和	香菜	;

加入一茶匙切碎的洋葱和一茶匙切碎的欧芹；

[pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪbərəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv][pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] .

pour	**over**	**them**	**a**	**liberal**	**quantity**	**of**	**plain**	**salad**	**dressing**	**.**
倒	超过	他们	一个	自由主义	数量	的	清楚的	沙拉	敷料	.

在上面淋上大量的原味沙拉酱。

[ɪf] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [ə'pɪr] [tuː] [draɪ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɑːt]['wɔːtər] ,

If	**the**	**potatoes**	**should**	**then**	**appear**	**too**	**dry**	**,**	**add**	**a**	**little**	**hot**	**water**	**,**
如果	这	土豆	应该	然后	出现	也	干燥	,	添加	一个	小的	热的	水	,

如果土豆看起来太干，可以加一点热水。

[ɔːr] ['betər] [stɪl] , [suːp] [stɑːk] ; [tɔːs] ['laɪtli] [soʊ][æz; əz][nɑːt][tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði]['slaɪsɪz] ;

or	**better**	**still**	**,**	**soup**	**stock**	**;**	**toss**	**lightly**	**so**	**as**	**not**	**to**	**break**	**the**	**slices**	**;**
或者	更好的	仍然	,	汤	库存	;	折腾	轻轻	所以	作为	不是	到	休息	这	切片	;

或者，用汤汁更好；轻轻搅拌，以免弄碎切片；

[ðen] [pleɪs] [ðə; ði]['sæləd][ɑːn][aɪs][tuː; tə] [bɪ'kʌm] [koʊld] .

then	**place**	**the**	**salad**	**on**	**ice**	**to**	**become**	**cold**	**.**
然后	地方	这	沙拉	在	冰	到	变得	寒冷的	.

然后将沙拉放在冰上冷却。

[sɜːrv] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ə; eɪ] [liːf] [ʌv; əv] ['letɪs] [ɑːn] [iːtʃ] [smɔːl] [pleɪt] ,

Serve	**by**	**placing**	**a**	**leaf**	**of**	**lettuce**	**on**	**each**	**small**	**plate**	**,**
服务	经过	放置	一个	叶子	的	莴苣	在	每个	小的	盘子	,

上菜时，在每个小盘子上放一片生菜叶。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði][pə'teɪtoʊ][tuː; tə][ðə; ði] ['letɪs] , [fɔːr; fər] [iːtʃ]

and	**add**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**the**	**potato**	**to**	**the**	**lettuce**	**,**	**for**	**each**
和	添加	二	汤匙	的	这	土豆	到	这	莴苣	,	为了	每个

['pɜːrs(ə)n] .

person	**.**
人	.

每人份，在生菜中加入两汤匙土豆泥。

[koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] [duː][nɑːt] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [pə'teɪtoʊ]['sæləd] .

Cold	**boiled**	**potatoes**	**do**	**not**	**make**	**a**	**good**	**potato**	**salad**	**.**
寒冷的	煮沸	土豆	做	不是	制作	一个	好的	土豆	沙拉	.

冷煮土豆做不出好吃的土豆沙拉。

[prɔːn] ['sæləd] . — [ðiːz] ['deɪntiz] [kæn; kən]['ɔːlweɪz][biː; bi] [əb'teɪnd] [ɪn] ['fʊltən] ['mɑːrkɪt] , [kʊkt]

Prawn	**Salad**	**.**	**—**	**These**	**dainties**	**can**	**always**	**be**	**obtained**	**in**	**Fulton**	**Market**	**,**	**cooked**
虾	沙拉	.	—	这些	精致小点心	能	总是	是	获得	在	富尔顿	市场	,	煮熟

[ænd; ənd] [ʃeld] .

and	**shelled**	**.**
和	带壳	.

鲜虾沙拉——这些美味佳肴在富尔顿市场总能买到，已经煮熟去壳。

[teɪk] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [prɔːnz] [ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][kʌt] ['seləri] ;

Take	**one**	**quart**	**of**	**prawns**	**and**	**one**	**quart**	**and**	**a**	**pint**	**of**	**cut**	**celery**	**;**
拿	一	夸脱	的	对虾	和	一	夸脱	和	一个	品脱	的	切	芹菜	;

取一夸脱虾仁和一夸脱又一品脱切好的芹菜;

[pʊt][ðə; ði] ['seləri] [ɪn][ə; eɪ] [boʊl] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [prɔːnz] ; ['gɑːrnɪʃ] ['niːtli] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]

put	**the**	**celery**	**in**	**a**	**bowl**	**;**	**add**	**the**	**prawns**	**;**	**garnish**	**neatly**	**and**	**serve**	**with**
放	这	芹菜	在	一个	碗	;	添加	这	对虾	;	装饰	整齐地	和	服务	和

[ə; eɪ] ['meɪəneɪz] . [-]

a	**mayonnaise**	**.**	**[**	**29**	**]**
一个	蛋黄酱	.	[	-	]

将芹菜放入碗中；加入虾仁；精心装饰，佐以蛋黄酱即可食用。[29]

['ræbɪt] ['sæləd] . — ['ræbəts] [ɑːr; ər]['ɔːlweɪz] [tʃiːp] [ænd; ənd] [gʊd] , [frʌm; frəm][noʊ'vembər][tuː; tə]

Rabbit	**Salad**	**.**	**—**	**Rabbits**	**are**	**always**	**cheap**	**and**	**good**	**,**	**from**	**November**	**to**
兔子	沙拉	.	—	兔子	是	总是	便宜的	和	好的	,	从	十一月	到

['dʒænjueri] ,

January	**,**
一月	,

兔肉沙拉——从11月到1月，兔子总是既便宜又好吃。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪn'dʒɔɪd] [baɪ][ðə; ði] [pʊr] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] [rɪtʃ] .

and	**should**	**be**	**enjoyed**	**by**	**the**	**poor**	**as**	**well**	**as**	**the**	**rich**	**.**
和	应该	是	享受	经过	这	贫穷的	作为	出色地	作为	这	富有的	.

穷人和富人都应该享受它。

[kʌt] [ʌp][ðə; ði] [fleʃ] [ʌv; əv] [tuː] ['roʊstɪd] ['ræbəts]['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;

Cut	**up**	**the**	**flesh**	**of**	**two**	**roasted**	**rabbits**	**into**	**neat**	**pieces**	**;**
切	向上	这	肉	的	二	烤	兔子	进入	整洁的	件	;

将两只烤兔子的肉切成大小均匀的小块;

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pleɪn] ['dresɪŋ] ;

place	**them**	**in**	**a**	**bowl**	**and**	**cover**	**with**	**a**	**plain**	**dressing**	**;**
地方	他们	在	一个	碗	和	覆盖	和	一个	清楚的	敷料	;

将它们放入碗中，淋上清淡的酱汁;

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪnst] ['sæləd] [hɜːrb] ; [let][stænd][fɔːr; fər] [fɔːr] ['aʊərz] .

add	**a**	**teaspoonful**	**of**	**minced**	**salad**	**herbs**	**;**	**let**	**stand**	**for**	**four**	**hours**	**.**
添加	一个	一茶匙	的	剁碎	沙拉	草药	;	让	站立	为了	四	小时	.

加入一茶匙切碎的沙拉香草；静置四小时。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [ðə; ði] [liːvz] [ʌv; əv] [θriː] ['hɑːrts] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] ['letɪs] ; [dreɪn][ðə; ði]

Put	**into**	**a**	**salad**	**-**	**bowl**	**the**	**leaves**	**of**	**three**	**hearts**	**of**	**cabbage**	**lettuce**	**;**	**drain**	**the**
放	进入	一个	沙拉	-	碗	这	树叶	的	三	心	的	卷心菜	莴苣	;	流走	这

[miːt] ,

meat	**,**
肉	,

将三颗卷心菜的叶子放入沙拉碗中；沥干肉汁，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['letɪs] .

and	add	to	the	lettuce	.
和	添加	到	这	莴苣	.

然后加入生菜中。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [suːp] [pleɪt] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [frentʃ] ['mʌstərd] ;

Put	into	a	soup	plate	a	teaspoonful	of	French	mustard	;
放	进入	一个	汤	盘子	一个	一茶匙	的	法语	芥末	;

在汤盘里放入一茶匙法式芥末酱;

[θɪn] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] ['dresɪŋ] [dreɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [miːt] ,

thin	it	with	a	tablespoonful	of	the	dressing	drained	from	the	meat	,
薄的	它	和	一个	一汤匙	的	这	敷料	排水	从	这	肉	,

用一汤匙从肉里沥出的调味汁稀释一下。

[ænd; ənd]['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [ðɪs] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['meɪəneɪz] , [ðen] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər]

and	gradually	add	to	this	a	pint	of	mayonnaise	,	then	pour	it	over
和	逐步地	添加	到	这	一个	品脱	的	蛋黄酱	,	然后	倒	它	超过

[ðə; ði]['sæləd] .

the	salad	.
这	沙拉	.

然后慢慢加入一品脱蛋黄酱，再将酱汁淋在沙拉上。

['sæmən]['sælədz] . — [brɔɪl] [tuː] ['sæmən] [steɪks] ;

Salmon	Salads	.	—	Broil	two	salmon	steaks	;
三文鱼	沙拉	.	—	烤	二	三文鱼	牛排	;

三文鱼沙拉——烤两块三文鱼排;

[wen] [dʌn] [breɪk] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː] [fleɪks] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,

when	done	break	the	fish	into	flakes	and	add	to	it	a	little	salt	,
什么时候	完毕	休息	这	鱼	进入	薄片	和	添加	到	它	一个	小的	盐	,

煮熟后，将鱼肉掰成小块，加入少许盐。

['pepər] , [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]['lemən][dʒuːs] .

pepper	,	and	two	tablespoonfuls	of	lemon	juice	.
胡椒	,	和	二	汤匙	的	柠檬	汁	.

胡椒粉，以及两汤匙柠檬汁。

[let] [stænd][fɔːr; fər][æn; ən]['aʊər] .

Let	stand	for	an	hour	.
让	站立	为了	一个	小时	.

静置一小时。

[hæf] [fɪl] [ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [wɪð; wɪθ] ['letɪs] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] , [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][hɑːrd]

Half	fill	a	salad	-	bowl	with	lettuce	;	add	the	fish	,	and	garnish	with	hard
一半	充满	一个	沙拉	-	碗	和	莴苣	;	添加	这	鱼	,	和	装饰	和	难的

- [bɔɪld] [egz] ,

-	boiled	eggs	,
-	煮沸	鸡蛋	,

在沙拉碗中装入半碗生菜；放入鱼块，并用煮鸡蛋装饰。

[stoʊnd] ['ɑːlɪvz] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [spaɪst] ['ɔɪstər] .

stoned	olives	,	and	a	few	spiced	oysters	.
吸食大麻	橄榄	,	和	一个	很少	加香料	牡蛎	.

去核橄榄和一些香料牡蛎。

[noʊ] . [ˌtuː'tuː] . — [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [θriː] [stɔːks] [ʌv; əv] ['seləri] , [slaɪst] ; [ˌeɪ diː 'diː][hæf]

No	.	2	.	—	Put	into	a	salad	-	bowl	three	stalks	of	celery	,	sliced	;	add	half
不	.	2	.	—	放	进入	一个	沙拉	-	碗	三	茎	的	芹菜	,	切片	;	添加	一半

[ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [kænd] ['sæmən] ;

a	pound	of	canned	salmon	;
一个	磅	的	罐装	三文鱼	;

第二步——将三根芹菜切片放入沙拉碗中；加入半磅罐装鲑鱼;

[ə'reɪndʒ] ['niːtli] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['meɪəneɪz] ; ['gɑːrnɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

arrange	neatly	;	add	mayonnaise	;	garnish	and	serve	.
安排	整齐地	;	添加	蛋黄酱	;	装饰	和	服务	.

摆放整齐；加入蛋黄酱；装饰后即可食用。

[noʊ] .

No	.
不	.

不。

[θriː] . — [bɔɪl] [ə; eɪ][sɪks] - [paʊnd] ['sæmən] , [hoʊl] ; [-]

3	.	—	Boil	a	six	-	pound	salmon	,	whole	;	[	30	]
3	.	—	熬	一个	六	-	磅	三文鱼	,	所有的	;	[	-	]

3. 将一条六磅重的鲑鱼整条煮熟；[30]

[wen] [dʌn] [ænd; ənd][koʊld] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ] [lɔːŋ] [fɪʃ] - ['plætər] ; [prɪ'per] [ə; eɪ] [red]

when	done	and	cold	place	it	on	a	long	fish	-	platter	;	prepare	a	red
什么时候	完毕	和	寒冷的	地方	它	在	一个	长的	鱼	-	拼盘	;	准备	一个	红色的

['meɪəneɪz] ([siː] ['lɑːbstər]['sæləd]) ;

mayonnaise	(	see	Lobster	Salad	)	;
蛋黄酱	(	看	龙虾	沙拉	)	;

做好冷却后，将其放在长长的鱼盘上；准备一份红色蛋黄酱（参见龙虾沙拉）；

[fɪl] [ə; eɪ]['peɪpər][ˌkɔːrnə'koʊpiə][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] [sɔːs] [ænd; ənd] [skwiːz] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ðɪ] [smɔːl]

fill	a	paper	cornucopia	with	the	sauce	and	squeeze	it	through	the	small
充满	一个	纸	丰饶角	和	这	酱	和	挤	它	通过	这	小的

[end]['oʊvər][ðə; ðɪ] [fɪʃ] [ɪn] [weɪvz] ,

end	over	the	fish	in	waves	,
结尾	超过	这	鱼	在	波浪	,

将酱汁倒入纸质的丰饶角中，然后从较小的一端挤出，一波一波地浇在鱼上。

[tuː; tə] [ˌreprɪ'zent] [skeɪlz] .

to	represent	scales	.
到	代表	秤	.

表示尺度。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ][smɔːl] ['sentər] ['hɑːrts] [ʌv; əv] ['letɪs] , [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] , [kreɪ] - [fɪʃ] ,

Garnish	with	the	small	centre	hearts	of	lettuce	,	hard	-	boiled	eggs	,	cray	-	fish	,
装饰	和	这	小的	中心	心	的	莴苣	,	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	克雷	-	鱼	,

用生菜嫩心、煮鸡蛋、小龙虾仁装饰。

[ænd; ənd]['lɪt(ə)l] [maʊndz] [ʌv; əv] [ʃ'rɪmps] [ɔːr] ['ɔɪstər] [kræbz] .

and	little	mounds	of	shrimps	or	oyster	crabs	.
和	小的	土堆	的	虾	或者	牡蛎	螃蟹	.

还有一小堆一小堆的虾或牡蛎蟹。

[ˌsɑːr'diːn]['sæləd] . — [wɑːʃ] [ðə; ðɪ][ɔɪl][frʌm; frəm][sɪks] [sɑː'diːnz] ,

Sardine	Salad	.	—	Wash	the	oil	from	six	sardines	,
沙丁鱼	沙拉	.	—	洗	这	油	从	六	沙丁鱼	,

沙丁鱼沙拉——将六条沙丁鱼洗净去油，

[rɪ'muːv] [skɪn][ænd; ənd][boʊn][ænd; ənd] [pɔːr] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən][dʒuːs]['oʊvər][ðem; ðəm] .

remove	skin	and	bone	and	pour	a	little	lemon	juice	over	them	.
消除	皮肤	和	骨	和	倒	一个	小的	柠檬	汁	超过	他们	.

去除皮和骨头，淋上少许柠檬汁。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] [ðə; ðɪ] [liːvz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [hed] [ʌv; əv][krɪsp] ['letɪs] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ðɪ] [fɪʃ]

Put	into	a	salad	-	bowl	the	leaves	of	a	head	of	crisp	lettuce	;	add	the	fish
放	进入	一个	沙拉	-	碗	这	树叶	的	一个	头	的	脆	莴苣	;	添加	这	鱼

.

:
.

将一颗脆嫩的生菜叶放入沙拉碗中；加入鱼。

[tʃɑːp] [ʌp] [tuː] [hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pleɪn]

Chop	up	two	hard	-	boiled	eggs	,	add	to	the	fish	,	and	serve	with	a	plain
劈	向上	二	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	添加	到	这	鱼	,	和	服务	和	一个	清楚的

['dresɪŋ] .

dressing	.
敷料	.

将两个煮熟的鸡蛋切碎，加入鱼肉中，佐以简单的调味汁即可食用。

[sʌm; səm][duː][nɑːt] [ə'pruːv] [ʌv; əv][ðə; ði] ['wɑːʃɪŋ] ['prɑːses] ,

Some	do	not	approve	of	the	washing	process	,
一些	做	不是	批准	的	这	洗涤	过程	,

有些人不赞成这种清洗过程。

[bʌt; bət][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l]['riːz(ə)nz] [waɪ] [ə'mɛrɪkənz] [dɪs'laɪk] [ɔɪl][ɪz][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðeɪ]

but	one	of	the	principal	reasons	why	Americans	dislike	oil	is	the	fact	that	they
但	一	的	这	主要的	原因	为什么	美国人	不喜欢	油	是	这	事实	那	他们

[fɜːrst]['teɪstɪd][ˌaɪ 'tiː][ɑːn] [sɑː'diːnz] [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [pʊr] [fɪʃ] - [ɔɪl][ɪz]['dʒen(ə)rəli] [juːst] ,

first	tasted	it	on	sardines	with	which	a	poor	fish	-	oil	is	generally	used	,
第一的	尝过	它	在	沙丁鱼	和	哪个	一个	贫穷的	鱼	-	油	是	一般来说	用过的	,

但美国人不喜欢食用油的主要原因之一是，他们第一次尝到油的味道是在沙丁鱼罐头里，而沙丁鱼罐头通常使用的是劣质鱼油。

[ænd; ənd][ðə; ði]['riːz(ə)n] [ðæt] [ðə; ði] [treɪd] [ɪn] [sɑː'diːnz] [hæz; həz]['fɔːlən] [ɔːf] ,

and	the	reason	that	the	trade	in	sardines	has	fallen	off	,
和	这	原因	那	这	贸易	在	沙丁鱼	有	倒下	离开	,

而沙丁鱼贸易下滑的原因是:

[ɪz] ['oʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [pʊr] [ɔɪl] [juːst] [ɪn][ðə; ði] ['kænɪŋ] [ʌv; əv] [ðiːz] ['ʌðərwaɪz] ['deɪnti] [fɪʃ] .

is	owing	to	the	poor	oil	used	in	the	canning	of	these	otherwise	dainty	fish	.
是	欠款	到	这	贫穷的	油	用过的	在	这	罐头	的	这些	否则	纤巧	鱼	.

这是由于罐装这些原本鲜美的鱼时使用了劣质油造成的。

['skɑːləp]['sæləd] . — [soʊk] ['twenti] - [faɪv] ['skɑːləp] [ɪn][sɔːlt]['wɔːtər][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər] ;

Scollop	Salad	.	—	Soak	twenty	-	five	scollops	in	salt	water	for	half	an	hour	;
扇贝	沙拉	.	—	浸泡	二十	-	五	扇贝	在	盐	水	为了	一半	一个	小时	;

扇贝沙拉——将二十五个扇贝浸泡在盐水中半小时;

[rɪns] [ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] .

rinse	them	in	cold	water	and	boil	twenty	minutes	;	drain	.
冲洗	他们	在	寒冷的	水	和	熬	二十	分钟	;	流走	.

用冷水冲洗，煮沸二十分钟；沥干水分。

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ; [mɪks][wɪð; wɪθ][æn; ən]['iːkwəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv] [slaɪst] ['seləri] ;

Cut	them	into	thin	slices	;	mix	with	an	equal	quantity	of	sliced	celery	;
切	他们	进入	薄的	切片	;	混合	和	一个	平等的	数量	的	切片	芹菜	;

将它们切成薄片；与等量的芹菜片混合;

['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] , ['gɑːrnɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] . [-]

cover	with	mayonnaise	,	garnish	,	and	serve	.	[	31	]
覆盖	和	蛋黄酱	,	装饰	,	和	服务	.	[	-	]

淋上蛋黄酱，装饰一下，即可食用。[31]

[tə'meɪtoʊ]['sæləd] . — [ə; eɪ]['pɜːrfɪkt][tə'meɪtoʊ]['sæləd][ɪz] [prɪ'perd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

Tomato	Salad	.	—	A	perfect	tomato	salad	is	prepared	as	follows	:
番茄	沙拉	.	—	一个	完美的	番茄	沙拉	是	准备	作为	跟随	:

番茄沙拉——一份完美的番茄沙拉应该按以下步骤制作:

[teɪk] [θriː] [faɪn] [raɪp] ['ɔːgəst] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd][skɔːld][ðem; ðəm][ə; eɪ]['moʊmənt] ; [skɪn] ,

Take	three	fine	ripe	August	tomatoes	and	scald	them	a	moment	;	skin	,
拿	三	美好的	成熟	八月	西红柿	和	烫伤	他们	一个	片刻	;	皮肤	,

取三个上好的八月成熟番茄，用热水烫一下；去皮，

[ænd; ənd][set][ɑːn][aɪs][tuː; tə] [kuːl] ; [slaɪs] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['sæləd] - [boʊl] ;

and	set	on	ice	to	cool	;	slice	;	put	them	into	a	salad	-	bowl	;
和	放	在	冰	到	凉爽的	;	片	;	放	他们	进入	一个	沙拉	-	碗	;

放在冰上冷却；切片；放入沙拉碗中；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['tærəgən] [ænd; ənd][ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] ['dresɪŋ] .

add	a	teaspoonful	of	chopped	tarragon	and	a	plain	salad	dressing	.
添加	一个	一茶匙	的	切碎	龙蒿	和	一个	清楚的	沙拉	敷料	.

加入一茶匙切碎的龙蒿和一份原味沙拉酱。

[slaɪst] [tə'meɪtoʊz][wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] [ɑːr; ər][nɑːt][tuː; tə][biː; bi] [dɪ'spaɪzd] .

Sliced	tomatoes	with	mayonnaise	are	not	to	be	despised	.
切片	西红柿	和	蛋黄酱	是	不是	到	是	被鄙视的	.

切片番茄配蛋黄酱并不可轻视。

[iː] . [siː] . - [es]['sæləd] ['dresɪŋ] .

E	.	C	.	'	s	Salad	Dressing	.
E	.	C	.	-	s	沙拉	敷料	.

EC沙拉酱。

[pɔːr] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['ɪntuː][ə; eɪ][fə'riːnə]['bɔɪlər] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]

Pour	one	pint	of	boiling	water	into	a	farina	boiler	;	add	six	tablespoonfuls	of
倒	一	品脱	的	沸腾	水	进入	一个	法里纳	锅炉	;	添加	六	汤匙	的

['vɪnɪgər] ;

vinegar	;
醋	;

将一品脱沸水倒入粗面粉锅中；加入六汤匙醋；

[pleɪs] [ɑːn][ðə; ðɪ][stoʊv] .

place	on	the	stove	.
地方	在	这	火炉	.

放在炉子上。

[biːt] [sɪks] [egz] ['laɪtli] .

Beat	six	eggs	lightly	.
打	六	鸡蛋	轻轻	.

轻轻打散六个鸡蛋。

[mɪks] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔːtər] , [tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd] , [tuː] ['tiːspuːnˌfʊl]

Mix	,	with	a	little	cold	water	,	two	tablespoonfuls	of	mustard	,	two	teaspoonfuls
混合	,	和	一个	小的	寒冷的	水	,	二	汤匙	的	芥末	,	二	茶匙

[ʌv; əv][sɔːlt] ,

of	salt	,
的	盐	,

将两汤匙芥末、两茶匙盐与少量冷水混合，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] , [ænd; ənd][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][kɔːrn] - [stɑːrtʃ] .

a	pinch	of	cayenne	pepper	,	and	one	heaping	tablespoonful	of	corn	-	starch	.
一个	捏	的	辣椒	胡椒	,	和	一	堆积	一汤匙	的	玉米	-	淀粉	.

一小撮辣椒粉，以及一大勺玉米淀粉。

[biːt] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ʌp][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] [egz] ,

Beat	this	mixture	up	with	the	eggs	,
打	这	混合物	向上	和	这	鸡蛋	,

将此混合物与鸡蛋搅拌均匀。

[ænd; ənd][stɜːr][ˌaɪ 'tiː] ['veri] ['sloʊli] ['ɪntuː][ðə; ðɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd] ['vɪnɪgər] ,

and	stir	it	very	slowly	into	the	boiling	water	and	vinegar	,
和	搅拌	它	非常	缓慢地	进入	这	沸腾	水	和	醋	,

然后非常缓慢地将其搅拌到沸水和醋的混合物中。

['æftər] ['hævɪŋ] [rɪ'muːvd] [ðə; ði] ['lætər] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [stoʊv] — [ɪn] ['ɔːrdər] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ˌpɑːsə'bɪləti]

after	having	removed	the	latter	from	the	stove	—	in	order	to	prevent	possibility
后	拥有	已移除	这	后者	从	这	火炉	—	在	命令	到	防止	可能性

[ʌv; əv] ['kɜːrdl] .

of	curdling	.
的	凝固	.

将后者从炉子上移开后——以防止凝固。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] [stoʊv] ; [stɜːr] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [θɪk] .

Return	to	the	stove	;	stir	constantly	until	quite	thick	.
返回	到	这	火炉	;	搅拌	不断地	直到	相当	厚的	.

放回炉子上；不停搅拌至浓稠。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

五十种沙拉(Fifty Salads)
第2/2页

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði][stoʊv] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'miːdiətli] [hæf][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv] ['bʌtər] ;
Remove **from** **the** **stove** **,** **and** **add** **immediately** **half** **a** **pound** **of** **butter** **;**
消除 从 这 火炉 , 和 添加 立即地 一半 一个 磅 的 黄油 ;

从炉子上移开，立即加入半磅黄油;

[stɜːr][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['bʌtər] [ɪz] ['θɜːrəli] [meltid] .
stir **until** **the** **butter** **is** **thoroughly** **melted** **.**
搅拌 直到 这 黄油 是 彻底 融化 .

搅拌至黄油完全融化。

[naʊ] [pʊt][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [-]
Now **put** **the** **yolks** **of** **two** **[** **32** **]**
现在 放 这 蛋黄 的 二 [-]

现在放入两个[32]蛋黄

[egz] [ɑːn][ə; eɪ] [pleɪt] , [ænd; ənd] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ][fɔːrk] , [mɪks]['grædʒuəli][wɪð; wɪθ][ðem; ðəm][hæf][ə; eɪ]
eggs **on** **a** **plate** **,** **and** **,** **using** **a** **fork** **,** **mix** **gradually** **with** **them** **half** **a**
鸡蛋 在 一个 盘子 , 和 , 使用 一个 叉 , 混合 逐步地 和 他们 一半 一个
[paɪnt][ʌv; əv]['ɑːlɪv] - [ɔɪl] ,
pint **of** **olive** **-** **oil** **,**
品脱 的 橄榄 - 油 ,

将鸡蛋放在盘子里，用叉子慢慢地将半品脱橄榄油与鸡蛋混合。

['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['vɪgərəsli] .
stirring **it** **in** **vigorously** **.**
搅拌 它 在 大力 .

用力搅拌。

[wen] [ðə; ði][fɜːrst]['mɪkstʃər][ɪz][koʊld] , [biːt] [ðə; ði]['sekənd]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
When **the** **first** **mixture** **is** **cold** **,** **beat** **the** **second** **into** **it** **.**
什么时候 这 第一的 混合物 是 寒冷的 , 打 这 第二 进入 它 .

等第一种混合物冷却后，将第二种混合物搅拌入其中。

[ɪf] [mɔːr] [ɔɪl][ɪz] [dɪ'zaɪrd] , [ðə; ði][joʊk][ʌv; əv] [ə'nʌðər] [eg] [mʌst; məst][biː; bi] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] .
If **more** **oil** **is** **desired** **,** **the** **yolk** **of** **another** **egg** **must** **be** **mixed** **with** **it** **.**
如果 更多的 油 是 想要的 , 这 蛋黄 的 其他 蛋 必须 是 混合 和 它 .

如果需要更多油，则必须将另一个蛋黄与油混合。

[ðɪs] ['resəpi] [wɪl] [meɪk] [ə'baʊt][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['dresɪŋ] .
This **recipe** **will** **make** **about** **one** **quart** **of** **dressing** **.**
这 食谱 将要 制作 关于 一 夸脱 的 敷料 .

此配方大约可制作一夸脱沙拉酱。

[ɪf] [les] [ɪz] [wɪʃt] , [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][fɜːrst]['mɪkstʃər][kæn; kən][biː; bi] [seɪvd] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] ,
If **less** **is** **wished** **,** **part** **of** **the** **first** **mixture** **can** **be** **saved** **in** **a** **cool** **place** **,**
如果较少的 是 希望 , 部分 的 这 第一的 混合物 能 是 已保存 在 一个 凉爽的 地方 ,

如果想要少一些，可以将一部分第一次混合液保存在阴凉处。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [juːst] ['leɪtər][baɪ] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [freʃ] [sə'plaɪ] [ʌv; əv][ðə; ði]['ɑːlɪv] - [ɔɪl] [mɪkst]
and **can** **be** **used** **later** **by** **making** **a** **fresh** **supply** **of** **the** **olive** **-** **oil** **mixed**
和 能 是 用过的 之后 经过 制作 一个 新鲜的 供应 的 这 橄榄 - 油 混合
[wɪð; wɪθ][joʊk][ʌv; əv] [eg] .
with **yolk** **of** **egg** **.**
和 蛋黄 的 蛋 .

之后可以通过将橄榄油与蛋黄混合重新制成新的橄榄油来使用。

[es] . [ef] . - [es] [ʃrɪmp] ['sælәd] . — [bɔɪl] [ə; eɪ] [kwɔ:rt] [ʌv; әv] [freʃ] [ʃ'rɪmps] [fɔ:r; fәr] ['twenti] ['mɪnɪts] .

S	.	F	.	'	s	Shrimp	Salad	.	—	Boil	a	quart	of	fresh	shrimps	for	twenty	minutes	.
S	.	F	.	-	s	虾	沙拉	.	—	熬	一个	夸脱	的	新鲜的	虾	为了	二十	分钟	.

旧金山虾仁沙拉——将一夸脱新鲜虾仁煮20分钟。

['oʊpәn] [ænd; әnd] [θroʊ] [ә'weɪ] [ðә; ði] ['ʃɛlz] .

Open	and	throw	away	the	shells	.
打开	和	扔	离开	这	贝壳	.

打开壳，把壳扔掉。

[teɪk] [ðә; ði] [krɪsp] [li:vz] [ʌv; әv] [ә; eɪ] [hed] [ʌv; әv] ['letɪs] ,

Take	the	crisp	leaves	of	a	head	of	lettuce	,
拿	这	脆	树叶	的	一个	头	的	莴苣	,

取一颗生菜的嫩叶，

[ænd; әnd] [pleɪs] [ɪn] [ә; eɪ] ['sælәd] - [boʊl] [wɪð; wɪθ] [tu:] [freʃ] [tә'meɪtoʊz] [pi:ld] [ænd; әnd] [slaɪst] .

and	place	in	a	salad	-	bowl	with	two	fresh	tomatoes	peeled	and	sliced	.
和	地方	在	一个	沙拉	-	碗	和	二	新鲜的	西红柿	去皮	和	切片	.

放入沙拉碗中，加入两个去皮切片的鲜番茄。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðә; ði] [ʃ'rɪmps] [ænd; әnd] [pɔ:r] ['oʊvәr] [ɔ:l] [ә; eɪ] ['meɪәneɪz] — [red] , [ɪf] [kәn'vi:niәnt] — [ænd; әnd] [sɜ:rv] .

Add	the	shrimps	and	pour	over	all	a	mayonnaise	—	red	,	if	convenient	—	and	serve	.
添加	这	虾	和	倒	超过	全部	一个	蛋黄酱	—	红色的	,	如果	方便的	—	和	服务	.

加入虾仁，淋上蛋黄酱（如果方便的话，可以用红色蛋黄酱），即可食用。

[blæŋk] ['peɪdʒɪz]

BLANK	PAGES
空白的	页面

空白页

[fɔ:r; fәr]

FOR
为了

为了

[ә'dɪʃәn(ә)l] ['resәpɪz] .

ADDITIONAL	RECIPES	.
额外的	食谱	.

其他食谱。

['kʊkәri] [bʊks] .

COOKERY	BOOKS	.
烹饪	图书	.

烹饪书籍。

[baɪ] ['tɔmәs] [dʒeɪ] . ['mɜ:rri] , ['fɔ:rmәrli] [prә'feʃәn(ә)l] ['keɪtәrәr] [ʌv; әv] [ðә; ði] ['æstәr] [haʊs] , [nu:] [jɔ:k] ;

By	Thomas	J	.	Murrey	,	formerly	professional	caterer	of	the	Astor	House	,	New	York	;
经过	托马斯	J	.	默里	,	以前	专业的	餐饮服务商	的	这	阿斯托	房子	,	新的	约克	;

作者：托马斯·默里，曾任纽约阿斯特酒店专业餐饮承办人；

[ˌkɑ:ntɪ'nent(ә)l] [hoʊ'tel] , [ˌfɪlә'delfɪr] ; [ænd; әnd] ['ʌðәr] ['li:dɪŋ; 'ledɪŋ] [hoʊ'tel] .

Continental	Hotel	,	Philadelphia	;	and	other	leading	hotels	.
大陆	酒店	,	费城	;	和	其他	领导	酒店	.

费城大陆酒店；以及其他一流酒店。

['fɪfti] [su:ps] .
FIFTY **SOUPS** **.**
五十 汤 .

五十种汤。

[kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] ['væljuəb(ə)l][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] [kən'sɜ:rnɪŋ] [su:ps] [ænd; ənd] [su:p] - ['meɪkɪŋ] , [ænd; ənd]
Containing **much** **valuable** **information** **concerning** **soups** **and** **soup** **-** **making** **,** **and**
包含 很多 有价值的 信息 有关 汤 和 汤 - 制作 , 和
['fɪfti] ['resəpɪz][fɔ:r; fər] [su:ps] [ʌv; əv][ɔ:l][kaɪndz] ,
fifty **recipes** **for** **soups** **of** **all** **kinds** **,**
五十 食谱 为了 汤 的 全部 种类 ,

本书包含大量关于汤和汤的制作方法的宝贵信息，以及五十种不同种类汤的食谱。

['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] [ɪ'læbərət] .
simple **and** **elaborate** **.**
简单的 和 精心制作的 .

简单与复杂。

" [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] ['tʃɑ:rmɪŋ] ['lɪt(ə)l] [kʊk] [bʊks] ['ri:s(ə)ntli] ['pʌblɪʃt] . " — ['krɪstʃən] ['ju:niən]
" **One** **of** **the** **most** **charming** **little** **cook** **books** **recently** **published** **.** **"** **—** **Christian** **Union**
" 一 的 这 最多 迷人 小的 厨师 图书 最近 已发布 . " — 基督教 联盟
.
:
.

“这是近期出版的最迷人的小型烹饪书之一。”——基督教联盟。

['fɪfti] ['sælədz] .
FIFTY **SALADS** **.**
五十 沙拉 .

五十种沙拉。

[kən'teɪnz] ['fɪfti] ['resəpɪz][fɔ:r; fər]['sælədz][ænd; ənd] ['sevrəl] [fɔ:r; fər]['sæləd] ['dresɪŋz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə]
Contains **fifty** **recipes** **for** **salads** **and** **several** **for** **salad** **dressings** **,** **etc**
包含 五十 食谱 为了 沙拉 和 一些 为了 沙拉 敷料 , ETC
. , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ri'ma:ks][ə'pɑ:n]['sæləd] - ['meɪkɪŋ] ,
. **,** **as** **well** **as** **remarks** **upon** **salad** **-** **making** **,**
. , 作为 出色地 作为 评论 之上 沙拉 - 制作 ,

包含五十种沙拉食谱和几种沙拉酱配方等，以及关于沙拉制作的说明。

['sæləd] [hɜ:rb] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
salad **herbs** **,** **etc** **.**
沙拉 草药 , ETC .

沙拉香草等。

" [ə; eɪ]['præktɪk(ə)l] [ʃef] ,
" **A** **practical** **chef** **,**
" 一个 实际的 厨师 ,

一位务实的厨师，

['mɪstər] . ['mɜ:rri] [brɪŋz] [tu:; tə][hɪz; ɪz]['vɑ:ljəm][ðə; ði] [ɪk'spɪriəns] [ʌv; əv]['meni] ['jɪrz] [ɪn][ðə; ði]
Mr **.** **Murrey** **brings** **to** **his** **volume** **the** **experience** **of** **many** **years** **in** **the**
先生 . 默里 带来 到 他的 体积 这 经验 的 许多 年 在 这
['li:dɪŋ; 'ledɪŋ] ['kitʃinz] [ʌv; əv] [nu:] [jɔ:k] ,
leading **kitchens** **of** **New** **York** **,**
领导 厨房 的 新的 约克 ,

默里先生将他在纽约顶级餐厅厨房多年的经验融入到他的著作中。

[ænd; ənd][hɪz; ɪz]['resəpɪz][ɑːr; ər] [ðoʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði][ˌrepju'teɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['sevrəl]

and	his	recipes	are	those	which	have	made	the	reputation	of	several
和	他的	食谱	是	那些	哪个	有	制成	这	名声	的	一些

['feɪməs] ['restərənt] .

famous	restaurants	.
著名的	餐厅	.

他的食谱成就了多家著名餐厅的声誉。

" — [də'mestɪk]

"	—	Domestic
"	一	国内的

“-国内的

['mʌnθli] .

Monthly	.
月度	.

每月一次。

['brekfəst] ['deɪntiz] .

BREAKFAST	DAINTIES	.
早餐	精致小点心	.

早餐小点。

[wɪð; wɪθ] ['meni] ['væljuəb(ə)l][hɪnts][ænd; ənd][də'rekʃ(ə)nz] [kən'sɜːrnɪŋ] ['brekfəst] ['brɛdz] , [fruːts] ,

With	many	valuable	hints	and	directions	concerning	breakfast	breads	,	fruits	,
和	许多	有价值的	提示	和	方向	有关	早餐	面包	,	水果	,

[be'vəridʒiz][ænd; ənd] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] .

beverages	and	dainty	dishes	.
饮料	和	纤巧	菜肴	.

其中包含许多关于早餐面包、水果、饮料和精致菜肴的宝贵建议和指导。

['mɪstər] . - [oʊn] ['resəpɪz] .

Mr	.	Murrey's	own	recipes	.
先生	.	-	自己的	食谱	.

穆雷先生的独家食谱。

[iːtʃ] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [ə'træktɪvli] ['prɪntɪd] [ɑːn][faɪn][leɪd]['peɪpər] .

Each	one	of	the	above	is	attractively	printed	on	fine	laid	paper	.
每个	一	的	这	多于	是	吸引人	打印	在	美好的	铺设	纸	.

以上每件作品都精美地印刷在优质纹理纸上。

['kʌvərz] [ɪn] ['kʌlɚz] , [wɪð; wɪθ][ə'rɪdʒən(ə)l] [dɪ'zaɪn] , 16mo . , ['bɔrdz] , - ['siːˌtiː'ɛs] .

Covers	in	colors	,	with	original	design	,	16mo	.	,	boards	,	50	cts	.
封面	在	颜色	,	和	原来的	设计	,	16mo	.	,	板	,	-	cts	.

彩色封面，原创设计，16开本，硬纸板，50 cts。

[klɔːθ] , [dɪ'zaɪn] [ɪn][goʊld][ænd; ənd]['kʌlər] , - ['siːˌtiː'ɛs] .

Cloth	,	design	in	gold	and	color	,	75	cts	.
布	,	设计	在	金子	和	颜色	,	-	cts	.

布料，金色和彩色图案，75克拉。

['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] ['resəpɪz] .

VALUABLE	COOKING	RECIPES	.
有价值的	烹饪	食谱	.

珍贵的烹饪食谱。

[ə; eɪ][lɑːrdʒ] [kə'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l]['resəpɪz] ['pɜːrsənəli] ['testɪd] [baɪ]['mɪstər] . ['mɜːrri] ,

A	large	collection	of	economical	recipes	personally	tested	by	Mr	.	Murrey	,
一个	大的	收藏	的	经济	食谱	亲自	测试	经过	先生	.	默里	,

穆雷先生亲自测试过的大量经济实惠的食谱，

[ˈfɔːmiŋ] [ə; eɪ] [kʊk] [bʊk] [ʌv; əv][ðə; ði][best] [ˈkærəktər] .
forming a cook book of the best character .
成型 一个 厨师 书 的 这 最好的 特点 .

创作一本展现最佳风采的食谱。

12mo . , - [ˈpeɪdʒɪz] , [klɔːθ] , [niːt] [ˈstæmpɪŋ] [ɪn][goʊld][ænd; ənd][ˈkʌlər] , - [ˈsiːˌtiːˈɛs] .
12mo . , 128 pages , cloth , neat stamping in gold and color , 75 cts .
12mo . , - 页面 , 布 , 整洁的 冲压 在 金子 和 颜色 , - cts .

12开本，128页，布面精装，烫金和彩色图案整齐，75美分。

[ˈeni] [ʌv; əv] [ðiːz] [bʊks] [kæn; kən][biː; bi][hæd; həd][ʌv; əv][jʊr; jər] [ˈbʊkselər] ,
Any of these books can be had of your bookseller ,
任何 的 这些 图书 能 是 有 的 你的 书商 ,

这些书你都可以从书商那里买到。

[ɔːr] [wɪl] [biː; bi] [dɪˈlɪvərd] [æt; ət] [ˈeni] [əˈdres] [æt; ət] [ˈpʌblɪʃərz] - [ɪkˈspens] , [ɑːn] [rɪˈsiːt] [ʌv; əv]
or will be delivered at any address at publishers ' expense , on receipt of
或者 将要 是 发表 在 任何 地址 在 出版商 - 费用 , 在 收据 的
[ˈædvərtaɪzd] [praɪs] .
advertised price .
广告 价格 .

或者，在收到广告价格后，出版商将承担运费将商品送至任何地址。

[waɪt] , [stoʊks] , & [ˈælən] ,
WHITE , STOKES , & ALLEN ,
白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦 ,

怀特、斯托克斯和艾伦

[ˈpʌblɪʃərz] ,
PUBLISHERS ,
出版商 ,

出版商，

- [fɪfθ] [ˈævənuː] , [nuː] [jɔːk] [ˈsɪti] .
182 Fifth Avenue , New York City .
- 第五 大街 , 新的 约克 城市 .

纽约市第五大道182号。

[-] [noʊt] : [ˈmaɪnər][ˌtaɪpəˈgræfɪk(ə)l] [ˈerərz] [hæv; həv] [bɪn] [kəˈrektɪd] [wɪˈðaʊt] [noʊt] .
Transcriber's Note : Minor typographical errors have been corrected without note .
转录员的 笔记 : 次要的 印刷 错误 有 到过 已更正 没有 笔记 .

转录者注：已更正一些细微的拼写错误，未作说明。

[ˈveriənt] [ˈspɛlɪŋz] [hæv; həv] [bɪn] [riˈteind] .
Variant spellings have been retained .
变体 拼写 有 到过 保留 .

保留了拼写变体。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神